

Henriette Davidis

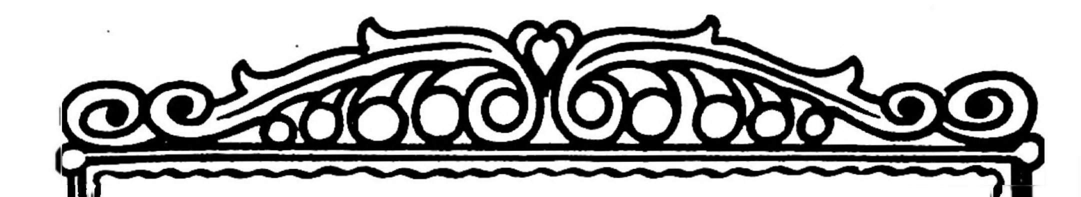
PRAKTISCHES KOCHBUCH

sm

Henriette Davidis.



sm



Praktisches Kochbuch
für die gewöhnliche und feinere Küche

Über 1400 zuverlässige und
selbstgeprüfte Rezepte zur Bereitung der
verschiedenartigsten Speisen und Getränke,
zum Einmachen etc. unter besonderer
Berücksichtigung der Anfängerinnen
und angehenden Hausfrauen

von Henriette Davidis

Nach der Erstausgabe neubearbeitet
und herausgegeben von
Hrn. Roland Gööck,
Kochexperten zu München.
Nebst einem biographischen Anhange über
die Verfasserin von Hrn. Fritz Fröhling.
Mit 26 Zeichnungen von Hrn. Fritz Reiß
und 19 erläuternden Abbildungen
im Text versehen.

Signum Verlag Gütersloh

Umschlagentwurf: Marie-Luise Pricken/Stefan Lemke
Lizenzausgabe für den Signum Verlag, Gütersloh
mit Genehmigung des Bearbeiters
Gesamtherstellung Mohn & Co GmbH, Gütersloh
Buch Nr. 7222 · Printed in Germany

Inhaltsverzeichnis



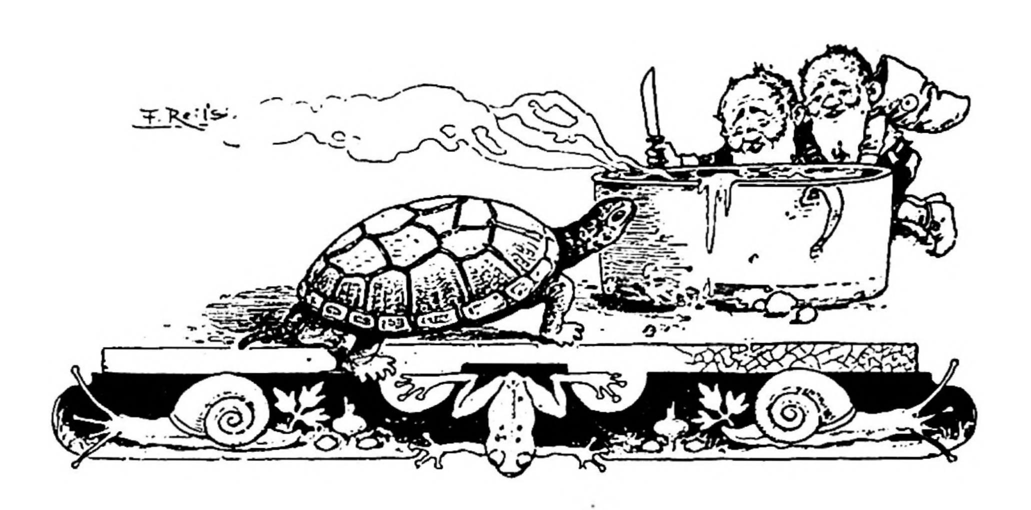
Vorwort zur ersten Auflage



»Schon wieder die Zahl der Kochbücher vermehrt« – wird mancher sagen, der die Anzeige dieses Buches erblickt. Wohl gibt es deren viele und ohne Zweifel auch gute; doch werden praktische Hausfrauen und Köchinnen mir darin beistimmen, daß die Rezepte der meisten Kochbücher durchgängig nicht mit Sicherheit anzuwenden sind, auch mitunter zu sehr aus kostbaren, fremdartigen Teilen bestehen, die sich nur für wenige Küchen eignen und zugleich nur in der Hand geübter Köchinnen gelingen, indem häufig dabei die nötige Anleitung für Anfängerinnen fehlt.
Dies alles berücksichtigt, darf ich sagen, daß in Vorliegendem mit Ausnahme weniger Rezepte – von deren Richtigkeit ich überzeugt sein kann – alle darin niedergelegten Vorschriften von mir selbst erprobt, vieles verbessert und zusammengesetzt und daß bei der Bearbeitung hauptsächlich auf möglichste Sparsamkeit und genaue Angabe Rücksicht genommen worden ist.
Möge denn dies Buch von geschickten Hausfrauen gut beurteilt und jungen Anfängerinnen so nützlich werden, wie ich es wünsche und hoffe.
Sprockhövel, im November 1844. *Die Verfasserin*

Um nun dem Gebrauche des Kochbuches den Nutzen zu sichern, den ich als Verfasserin jungen Hausfrauen davon wünsche, erlaube ich mir die dringende Bitte, vor dem eigentlichen Gebrauche des Buches mit den in dem nachstehenden Wegweiser aufgeführten Abschnitten, insbesondere aber mit den Vorbereitungsregeln und den den meisten Abteilungen vorangeschickten Regeln aufs sorgfältigste sich bekannt machen zu wollen, da das Gelingen vieler Rezepte von der Kenntnis und richtigen Anwendung der Vorbereitungsregeln und der allgemeinen Regeln abhängt.

Einleitung



Das Kochen ist schon der Gesundheit wegen nicht als Nebensache zu betrachten. Jede Tochter – die höheren Stände nicht ausgeschlossen – sollte sich hinlänglich damit bekannt machen, um als Hausfrau selbst Hand ans Werk legen zu können, oder wo die Verhältnisse das nicht erfordern, doch imstande zu sein, die Küche zu kontrollieren, damit sie ihren Untergebenen nicht zu stark in die Hand falle.
Ein wesentliches Hilfsmittel zum guten und auch zum sparsamen Kochen ist ein zuverlässiges Kochbuch. Die junge, unerfahrene Hausfrau, welche eine außergewöhnliche Speise zu bereiten wünscht, wird sicherlich weit mehr als nötig ist an kostbaren Zutaten verbrauchen und oftmals mißlungene Versuche teuer bezahlen müssen, was jedoch zu vermeiden sein wird, wenn sie die Erfahrungen, die in einem Kochbuche niedergelegt sind, benutzt. Zu diesem Zweck erlaube ich mir, die jungen Damen, welche vorliegendes Buch als Leitfaden in der Küche wählen, schon in der Einleitung mit den notwendigen Anforderungen bekannt zu machen, die an eine aufmerksame Köchin gestellt werden.
Die erste, um wohlschmeckend und fein zu kochen, ist große Reinlichkeit, welche ich allen jungen Anfängerinnen freundlich anempfehle und die bei der ersten Gewöhnung mit Leichtigkeit sich einübt. Es besteht diese in gründlicher Sauberkeit der Hände, der Küche, der sämtlichen Küchen-

geräte, der Anrichten und Tische sowie auch im Waschen und Spülen der Gemüse.

Die zweite ist Sparsamkeit. Diese läßt sich sowohl in feineren als auch bei den gewöhnlichen Speisen anwenden. Das Übermaß an Zucker, Butter und Gewürzen macht die Speisen nicht wohlschmeckend, wohl aber benimmt es denselben das Feine und verdirbt manche gute Schüssel. Sparsamkeit besteht ferner im Benutzen aller Kleinigkeiten sowie auch im zweckmäßigen Verwenden der Reste, die in andern Gestalten oft wieder angenehme Gerichte liefern.

Die dritte ist Achtsamkeit und Überlegung, die darin besteht, die Speisen zur rechten Zeit, weder zu früh noch zu spät, aufs Feuer zu bringen. Die Größe der Töpfe muß mit den Portionen im richtigen Verhältnis stehen und ist dies ganz besonders bei den Fleischspeisen eine notwendige Bedingung. Wollte man zum Beispiel ein kleines Schmorstück, ein Hühnchen, eine kleine Frikadelle oder etwas Derartiges in einem Topfe von weiterem Umfang braten, so würde man schwerlich auf eine gute Zubereitung rechnen dürfen. Hinsichtlich der Wahl der Töpfe beim Kochen ist noch zu bemerken, daß man zu Hülsenfrüchten glasierte Kochgeschirre vermeiden muß, indem solche darin nicht weich zu bringen sind. Sollte man noch nicht zum Besitz eines Sprungherdes gelangt sein – der an Bequemlichkeit alle bekannten Kochmaschinen übertrifft –, so stelle man die Töpfe nicht tiefer ins Feuer, als es die darin befindlichen Speisen erfordern, weil gerade dadurch, auch wenn die nötige Achtsamkeit angewandt würde, sowohl Suppen als Gemüse und Fleischspeisen einen Nebengeschmack erhalten. Das Feuer muß gehörig besorgt werden, so daß die Speisen gleichmäßig, nicht zu stark, doch auch nicht zu wenig kochen oder gar aus dem Kochen kommen: damit sie in ersterem Falle vor Anbrennen gesichert sind, in letzterem nicht ungar angerichtet werden müssen.

Die vierte, daß man, ehe ein Gericht zu machen angefangen wird, die nötigen Bestandteile heranholt, auch mit ruhiger Überlegung verarbeitet, um zu vermeiden, daß die Arbeit später sich zu sehr häufe und man vielmehr Zeit gewinne, auch für das feine Anrichten der Speisen die nötige Sorgfalt zu verwenden, da oft die schmackhaftesten Gerichte durch unordentliches Anrichten ihren Wert verlieren. Ferner ist es notwendig, während des Kochens für kochendes Wasser zu sorgen, um nötigenfalls kochendes Wasser zum Nachgießen zur Hand zu haben und auch zugleich beim Anrichten die Schüsseln, besonders die zu den Braten, damit erwärmen zu können. Durch das Erwärmen im Ofen verlieren die Schüsseln ihre Weiße, und es gibt der Glasur des ordinären Porzellans leicht kleine Risse.

Die Bestandteile der vorkommenden Rezepte sind zwar soviel wie möglich genau angegeben; doch kann das passende Verhältnis von Salz zu den Speisen unmöglich überall bestimmt werden; ebenso unmöglich würde es der Hausfrau sein, bei jedem Gericht die Waage oder das Maß in die

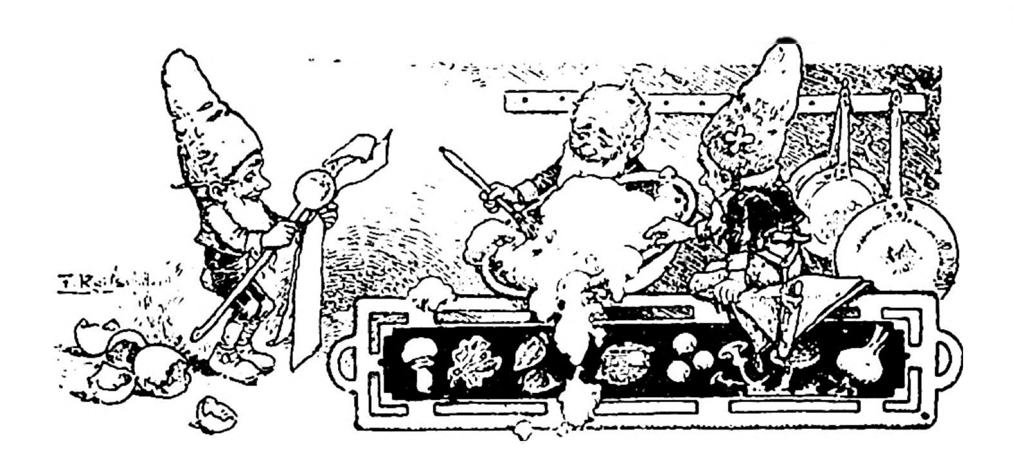
Hand zu nehmen und bei den verschiedenen Portionen Berechnungen anzustellen. Gewöhnt man sich, das Augenmaß aufmerksam zu gebrauchen und lieber etwas Salz nachzugeben, als die Speise zu versalzen, so wird man bald mit dem richtigen Verhältnis bekannt werden.

Auch sei man unbesorgt, wenn bei der Bereitung eines Gerichtes diese oder jene Würze fehlen möchte. Man kann die Gewürze nach Belieben anwenden, gerade so, wie sie der Familie zusagen; doch richte man sich bei den Hauptsachen genau nach der Angabe. Vorsichtig aber sei man mit dem Würzen des Pfeffers, der, im Übermaß angewandt, der Gesundheit sehr nachteilig ist. Das Gehörige will jede Speise haben, das Zuviel aber benimmt ihr das Natürliche und den feinen Wohlgeschmack.

Beim Ankauf größerer Vorräte von Lebensmitteln wähle man womöglich die günstigste Zeit, wodurch dem Haushalt ein wesentlicher Vorteil zufließt; sei aber ebenso sparsam bei größeren wie kleinen Vorräten, weil sonst der Vorteil verlorenginge. Zugleich sehe man auf eine gute Qualität, kaufe das Beste an Gemüsen, Fleisch, Federvieh, Butter und Mehl; und obgleich solches höher im Preise steht, so wird man doch beim Gebrauch finden, daß gute Lebensmittel immerhin billiger sind als schlechtere, wohlfeiler bezahlte, und sicher werden sie auch der Gesundheit zuträglicher sein. Auch sei man darauf bedacht, die Vorräte gehörig zu bewahren und von Zeit zu Zeit nachzusehen, damit nicht das geringste verderbe und alles verständig angewandt werde.

Endlich wird noch freundlichst gebeten, die den Hauptabschnitten vorangehenden Bemerkungen nicht zu übersehen, da gerade diese Winke enthalten, wodurch beim Kochen Mißgriffe, welche oft aus Unkunde gemacht werden, selbst dann, wenn ein Rezept die Bestandteile richtig angibt, sicher verhütet werden können.

A Allgemeine Vorbereitungsregeln



1. VOM SPICKEN. Das Spicken macht die Braten saftiger und gibt ihnen nebenbei ein gutes Ansehen. Der Speck zum Spicken muß gesalzen sein, noch besser ist der, welcher zugleich einen Luftrauch erhalten hat. Man wählt dazu ein festes Stück, legt ihn auf ein Küchenbrett, schneidet ihn mit einem scharfen Messer sägend, nicht drückend, von beliebiger Länge 3 Finger breit von der Schwarte ab, teilt ihn in dünne Scheiben, legt diese glatt aufeinander und schneidet davon, der Breite nach, dünne, gleichmäßige Streifen. Nun steckt man mit der linken Hand ein Speckstreifchen in die Spicknadel, zieht es mit der rechten so weit durch das Fleisch, daß es an beiden Seiten einen Finger breit heraussteht, das zweite Streifchen unmittelbar daneben, und fährt so fort, bis man eine gleichmäßige Reihe Speckstreifen, die eine grade Linie bilden, durchgezogen hat. Dann fängt man nebenan wieder eine neue Reihe an. So macht man bei Hasen, welche fein gespickt werden sollen, zu beiden Seiten des Rückgrats der Länge nach herunter 2 Reihen, also 4 im ganzen; für gewöhnlich sind 2 hinreichend. Bei anderen Wildbraten sowie bei Geflügel geschieht das Spikken auf gleiche Weise. Die Spicknadeln, die man in Haushaltungen, wo viel gespickt wird, gern von verschiedener Größe nimmt, um fein und gewöhnlich spicken zu können, müssen von Messing oder Stahl, recht glatt, rund und hoch genug gespaltet sein.

2. Vom Auslösen der Knochen des Geflügels. Dies geschieht meistens dann, wenn man dasselbe zu einer Geleeschüssel bestimmt hat, bei Puter und Gans in Gelee gewöhnlich, doch auch bei anderm Geflügel. Wenn das Geflügel rein gerupft und gesengt worden ist, macht man mit einem scharfen Messer der Länge nach über den Rücken, dicht an beiden Seiten des Rückgratknochens her, einen Schnitt und trennt nach beiden Seiten bis zur Brust das Fleisch rein vom Knochengerippe ab, wobei man die Haut nicht verletzen darf, und nimmt das Gerippe samt dem Eingeweide heraus. Auch kann man aus den Flügeln und Beinen die Knochen lösen und solche mit den Sehnen herausziehen; doch geschieht dies seltener. Gewöhnlich wird das entbeinte Geflügel gefüllt; dies muß sehr gleichmäßig geschehen, damit dasselbe eine schöne, gewölbte Form erhalte. Danach wird die Haut zugenäht und nach Angabe eine Geleeschüssel daraus bereitet.
Auch kann man es so gefüllt in einer Bräse (siehe Nr. A 47) gar machen und mit einer Kraftsauce mit Champignons, Kapern, Trüffeln und Austern anrichten, auch als Braten geben.

3. Grillieren. Es besteht das Grillieren darin, daß man gekochtes, übriggebliebenes Fleisch jeder Art, also auch Geflügel, in passende Stückchen schneidet, in zerschlagenem Ei, welches man mit etwas Wasser vermischen kann, umwendet, mit gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot bestreut und in einer offenen Pfanne, worin Butter oder Butter mit gutem Fett ganz heiß gemacht ist, an beiden Seiten dunkelgelb brät. Auch kann man das Fleisch nach bemerkter Vorrichtung auf dem Rost braten, indem mit der Feder geschmolzene Butter übergestrichen wird.

4. Farce von Wild- oder Schweinefleisch zu Pasteten. 4 Teile Wild ohne Haut und Sehnen oder 6 Teile mageres Schweinefleisch wird mit 1 Teil frischem Speck recht fein gehackt, dann gibt man hinzu: Zitronenschale, Schalotten, Estragon und Kapern, alles fein gehackt, etwas in kaltem Wasser ausgedrücktes Weißbrot, Salz, einige Eidotter und das zum Schaum geschlagene Eiweiß. Alles wird gut untereinander gerührt und nach Vorschrift benutzt.

5. Farce von Rindfleisch. 250 g mageres Rindfleisch und 70 g Speck, in Ermangelung Nierenfett, werden recht fein gehackt, Salz, Zitronenschale, etwas Muskatblüte, ein Stückchen geschmolzene, gelbbraun gewordene Butter, 70 g in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot und 2 Eier, das Weiße zum Schaum geschlagen, hinzugegeben. Dies alles wird gut untereinander gerührt und als Farce benutzt.

6. Farce von Kalbfleisch zu Suppen- und Ragoutklösschen. 250 g Kalbfleisch wird mit 30 g Mark- oder Nierenfett fein gehackt, 70 g zer-

rührte Butter, Muskat, 70 g abgeschältes, in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot nebst 2 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben und alles wohl untereinander gerührt.

7. Farce von Semmeln zum Füllen von zwölf Tauben oder einer Kalbsbrust. Man rührt 70 g Butter weich, gibt 3 Eidotter, Muskatblüte oder Zitronenschale, Salz, 250 g geriebenes Weißbrot, 1/8 l Rahm und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu.
Ein Drittel dieser Portion, mit etwas feingehackter Petersilie vermischt, reicht hin, 4 Tauben zu füllen. Auch kann man Herz und Leber, fein gehackt, dazu nehmen.

8. Farce von Mandeln. Portion für einen Puter. 75 g weich gerührte Butter, 3 Eidotter, Muskatblüte, eine Tasse voll Mandeln mit etwas Wasser nach Nr. A 35 fein gestoßen oder gerieben, 2 Tassen voll wenigstens einen Tag altes geriebenes Weißbrot und etwas gute Sahne werden stark gerührt, dann wird der Schaum von 2 Eiern leicht durchgemischt.

9. Weisse Kraftbrühe zu weissem Ragout. Zu einem Ragout für 12 Personen nimmt man 1,5 kg mageres, in kleine Stücke geschnittenes Rindfleisch, setzt es mit Wasser bedeckt aufs Feuer, schäumt es gut aus und gibt sogleich hinzu: 1/2 Sellerieknolle, 1 gelbe Wurzel (Mohrrübe), 1 Petersilienwurzel, 2 Zwiebeln, alles in Stücke geschnitten, kein Salz, und läßt es zugedeckt 2 Stunden auskochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, läßt solche ruhig stehen, gießt sie später vom Bodensatz ab und entfernt das Fett, ehe man sie zum Ragout verwendet.

10. Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout. Für 12 Personen nimmt man 125 g in Scheiben geschnittenen Speck, legt ihn in einen Topf, darauf 125 g rohen Schinken oder Sommerwurst und 1 kg Rindfleisch, beides in Scheiben geschnitten, nebst 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, einer gelben Wurzel (Mohrrübe), einer halben Sellerieknolle, einer Petersilienwurzel, Pimentkörnern, so auch, wenn man Abfall von verschiedenem rohen Fleisch hat, es kann das schlechteste sein, doch nichts vom Kopfe, weil die Brühe sonst nicht klar würde. Dies alles setzt man auf gelindes Feuer und läßt es zugedeckt 1/2 Stunde langsam braten, wobei es gut ist, wenn es, ohne jedoch zu brennen, sich am Topfe braun ansetzt. Ist dies geschehen, so gibt man einen Guß kochendes Wasser hinzu und wiederholt dies, sobald das Fleisch sich angesetzt hat, mehrere Male. Nachdem es braun genug ist, gießt man kochendes Wasser hinzu, wobei man Brühe zum Einkochen mitrechnen muß, und läßt es zugedeckt an einer Seite langsam kochen. Das Salz kommt nicht in die Brühe, sondern ins Ragout. Ist das Fleisch nach Verlauf von 1 bis 2 Stunden gut ausgekocht, so gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und entfernt Fett und Bodensatz.

11. Morcheln zu Fleischspeisen und Saucen vorzurichten. Von frischen Morcheln schneidet man die sandigen Stiele ab, wäscht und brüht sie mit kochendem Wasser gehörig ab, damit sie biegsam werden und nicht brechen, schneidet sie in Stücke, wäscht sie so oft in reichlichem Wasser, bis alles Sandige entfernt ist. Darauf werden sie ausgedrückt, in Butter geschmort, mit Bouillon nachgefüllt und darin gar gekocht.
Die trocknen Morcheln werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und 1 Stunde gekocht; dann schüttet man sie auf ein Sieb, schneidet das Sandige ab und die Morcheln in einige Stücke. Diese werden dann zum zweiten Male aufgekocht, herausgenommen und so lange mit Wasser zwischen den Händen gerieben, bis sich dasselbe nicht mehr trübt. Hierauf wird wie bei frischen Morcheln verfahren.

12. Trüffeln werden 1–1½ Tag eingewässert, das Braune abgeschält, in Wasser gekocht, in Butter durchgeschmort und beim Anrichten in die Sauce gegeben.

13. Champignons. Von dem oberen Teile und dem Stiele der frischen Champignons zieht man die Haut ab, nimmt die unter dem Pilz sitzenden Blättchen, Lamellen genannt, weg und spült die Pilze mit kaltem Wasser ab. Dann setzt man dieselben mit etwas Butter auf gelindes Feuer, läßt sie zugedeckt in der eigenen Brühe gar werden und gibt sie mit dieser Brühe ins Frikassee.
Die getrockneten Champignons muß man 1 Stunde im Wasser einweichen; sind es braune und sollen sie zu einer weißen Speise gebraucht werden, so muß man sie vorher abkochen, damit das bräunliche Wasser herauszieht. Dann drückt man dieselben aus und gibt sie, wenn das Ragout oder Frikassee ausgeschäumt ist, hinzu.

14. Kalbsmidder (Kalbsmilch) zu Frikassees und Saucen vorzurichten. Man setzt die Midder mit kaltem Wasser aufs Feuer; wenn sie warm geworden sind, wird das Wasser abgegossen und anderes darauf gegeben, so einige Male, bis sie weiß erscheinen. Dann legt man sie in kaltes Wasser, zieht von den länglichen Stücken die Haut ab, löst aus den anderen die fleischigen Teile, schneidet dieselben in einige Stücke und kocht sie während 10 Minuten im Frikassee gar.

15. Spargel. Man schneidet die Köpfe 4 bis 5 cm lang ab und kocht sie ¼ Stunde im Frikassee.

16. Pistazien. Man setzt diese mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie zum Kochen kommen, zieht die Haut ab und wirft sie in kaltes Wasser, worin man sie bis zum Gebrauch liegen läßt. Sie müssen ½ Stunde im Ragout kochen.

17. AUSTERN. Die Austern gibt man erst beim Anrichten ins Frikassee oder in die bestimmte Sauce, weil sie durch Kochen hart werden.

18. GEFÜLLTE KREBSNASEN. Die Krebse werden in brausend kochendem Wasser mit Salz und etwas Essig gekocht. Dann bricht man die Schwänze von den Köpfen, macht das Inwendige heraus und füllt sie mit der Farce Nr. A 5; man kann auch etwas junge, feingehackte Petersilie hinzufügen. Sie werden 1/4 Stunde im Frikassee gekocht oder auch wohl gebraten, und mit den Krebsschwänzen erst beim Anrichten hineingegeben. Auch kann man die Farce Nr. A 7 hineinfüllen; so auch die Masse, von der man Schwammklöße (Nr. N 9–11) macht. Dann aber läßt man solche in kochendem Wasser mit Salz gar kochen.

19. KREBSBUTTER. Es werden etwa 20 Stück Krebse mit kochendem Wasser ohne Salz aufs Feuer gesetzt und 5 Minuten gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus den Schalen heraus, macht alle Fasern und das Gehirn heraus, wäscht und stößt dann sämtliche Schalen mit 200 g Butter im Mörser nicht ganz fein, setzt sie aufs Feuer und rührt sie zuweilen durch, bis die Masse rot wird und zu steigen anfängt. Dann gießt man 1/2 l Wasser dazu, läßt es eben kochen und gibt es durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel. Wenn es ganz kalt geworden, kann man die rote Butter abnehmen und verwenden. Das Wasser, welches den Geschmack der Krebse angenommen hat, kann zur Suppe gebraucht werden, besonders wenn man statt Wasser Bouillon zu den Krebsen gießt. Die Krebsschwänze gibt man in die Suppe oder zum Frikassee.

20. KASTANIEN ZU VERSCHIEDENEM GEBRAUCH. Wünscht man dieselben zum Ragout anzuwenden, so entferne man mit einem Messer die äußere braune Schale, koche die Kastanien in kochendem Wasser so lange, bis man die braune Haut gleich wie die der Mandeln abziehen kann, und wasche sie dann mit kaltem Wasser. Alsdann lasse man sie in einem Töpfchen mit etwas Wasser, Butter und einem Stückchen Zucker, fest zugedeckt, in kurzer Brühe gar schmoren. Die Kastanien werden alsdann weiß, weich und nicht bröckelig. Man gibt sie beim Anrichten ins Ragout.
Kastanien zum Kohl werden auf gleiche Weise zubereitet. Man kann sie vor dem Anrichten durchmischen oder, da nicht jeder sie liebt, in einem Schüsselchen dazugeben.
Kastanien zum Dessert oder zum Tee und Butterbrot werden, nachdem ein Kreuz dareingeschnitten, mit Salz – zu jedem Pfund eine kleine Handvoll – in einem Topfe unter häufigem Schütteln oder Rühren so lange geröstet, bis sie weich geworden sind, was nach 1/2–3/4 Stunde der Fall sein wird.
Beim Anrichten werden die Kastanien schnell in einem groben Tuche abgerieben und zugedeckt ganz heiß zur Tafel gebracht.

21. Sardellen zum Butterbrot anzurichten. Man spüle von den Sardellen das Salz in kaltem Wasser ab, lege sie in frisches Wasser, worin man sogleich, ohne sie zu wässern, mit den Fingern die kleinen Schuppen und Floßfedern auf dem Rücken wegnimmt, reiße sie alsdann, am Schwanz fassend, in zwei Hälften und entferne das Rückgrat und die am Schwanz befindlichen Flossen. Dann lege man sie zum Ablaufen auf eine Schüssel und richte sie zierlich geordnet an, indem man die Hälften schrägwinkelig aufeinander legt, auch nach Belieben mit feinem Öl und etwas Weinessig übergießt.

22. Sardellenbutter zu Butterbrötchen nach der Suppe, zum Nachtisch und zum Frühstück, auch zum Würzen verschiedener Saucen. Die Sardellen werden, wie vorstehend bemerkt worden, gereinigt und mit einem sauberen Tellertuche abgetrocknet. Alsdann nimmt man 500 g derselben zu 500 g guter, frischer Butter, welche man gehörig ausgewaschen und so lange geknetet haben muß, bis keine Wassertropfen mehr hervortreten, legt die Sardellen und Butter auf ein sauberes Brett und hackt erstere mit der Butter möglichst fein; werden dieselben allein gehackt, so erhalten sie einen tranigen Geschmack und eine unansehnliche Farbe. Nachdem streicht man die Butter durch ein Haarsieb und setzt das Hacken der zurückgebliebenen Teile so lange fort, bis alles durchgerieben ist.

23. Braune Butter. Die Butter setzt man in einem eisernen Topfe auf gelindes Feuer und rührt dieselbe so lange, bis sie braun geworden ist; erst zergeht sie, dann fängt sie an zu steigen und wird allmählich braun. Das, was man in Butter zu bräunen wünscht, muß erst, nachdem dieselbe braun gemacht ist, hineingetan werden, weil es sonst keine schöne Färbung erhält; doch sei man dabei achtsam, daß kein brenzliger Geschmack entsteht.

24. Abgeklärte oder Schmelzbutter, *hauptsächlich für Buttergebäck.* Die Butter, worin man Backwerk kochen will, muß gereinigt sein; ist dies nicht geschehen, so wird dieselbe, wenn das zu Backende hineingelegt wird, schaumig und läuft über. Sie wird daher in einem nicht zu kleinen eisernen Topfe auf schwaches Feuer gesetzt und gelinde gekocht, bis sie hell und klar geworden ist, wobei man auf 2 Stunden rechnen kann. Der Schaum, welcher nicht abgenommen wird, zieht sich nach dem Boden hin, wo er sich mit den Salzteilen verbindet. Wenn man das Kochen der Butter nicht mehr hört, so hat sie den bestimmten Grad erreicht. Man stellt den Topf vom Feuer und füllt die klare Butter in wohlgereinigte Steintöpfe, doch darf nicht das Geringste vom Bodensatz dazu kommen. Ganz erkaltet, legt man ein Papier darüber, einen Finger dick Salz darauf und bewahrt sie, offen stehend, an einem kalten, luftigen Orte.
Anmerkung: Solche Schmelzbutter gibt dem in Fett zu kochenden Gebäck

den feinsten Geschmack und ist zum Kochen und Ausstreichen der Formen unvergleichlich.

25. Petersilienbutter. Man läßt Schmelzbutter zum Kochen kommen, rührt einen guten Teil fein gehackter Petersilie durch und bewahrt sie für den Winter auf.

26. Estragonessig. Frisch abgepflückte Estragonblätter gibt man ungewaschen in eine Flasche, füllt sie mit gutem Weinessig und läßt sie fest verkorkt 14 Tage in der Sonne stehen. Dieser Essig gibt dem Salat einen angenehmen Geschmack. Um ihn zu Ragouts zu benutzen, füge man zu dem Estragon eine Handvoll Schalotten, einige Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. – Im Monat Juni und August ist der Estragon hierzu am besten.

27. Kräuterpulver zu Ragouts. 4 Teile Estragon und Basilikum, 1 Teil Rosmarin und Salbei werden getrocknet, gestoßen, durchgesiebt und in einem verschlossenen Gefäß aufbewahrt.

28. Senf zu machen. Senfsamen, brauner und gelber zu gleichen Teilen, wird auf einer ganz feingestellten Kaffeemühle gemahlen oder in einem Mörser so fein wie möglich gestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt. Von dem also gewonnenen feinen Senfmehl nehme man auf 250 g etwa 30 g Zucker, feuchte solches mit kochendem Weinessig an; reibe es 1/2 Stunde mit einer Reibkeule oder mit einem hölzernen Löffel, lasse es danach zum völligen Ausquellen 1 Stunde zugedeckt stehen, rühre dann so viel Wein oder Essig hinzu, wie nötig ist, und bewahre den Senf in einem fest verschlossenen Glase oder steinernen Topfe.

29. Zucker zu läutern. Man tunkt den Zucker in kaltes Wasser, läßt ihn in einem Töpfchen, am besten von Messing, über Feuer zergehen und schäumt denselben so lange, bis er klar geworden ist. Will man ihn schnell und vorzüglich klar haben, so gebe man geschlagenes Eiweiß hinein, welches den Schaum in sich aufnimmt.

30. Braunen Suppen, Ragouts und Saucen eine schöne Färbung zu geben. 30 g Zucker wird in einem kupfernen Kasseröllchen aufs Feuer gesetzt und beständig gerührt, bis er dunkelbraun geworden ist; dann gießt man schnell 1/8 l Wasser dazu, nimmt den Zucker vom Feuer, rührt ihn noch eine Weile und bewahrt denselben in einem zugekorkten Glase zum Färben auf. Mit einem Teelöffel voll färbt man 1/4 l Flüssigkeit schön gelb. Auch gibt eine Zwiebel, welche in der Asche braun gebraten, abgeschält und nach dem Abschäumen der Suppe hineingetan wird, derselben eine schöne Kraftfarbe.

31. Klare mit Hefe, in Schmelzbutter zu backen. 125 g feines Mehl wird mit 1/8 l (einer Tasse voll) lauwarmem Wein, Bier oder Milch, 2 Eidottern und etwas Salz zerrührt und 30 g zergangene Butter, 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß und 15 g trockne mit Milch gerührte Hefe hinzugefügt. Die Masse muß so dick sein, daß sie an dem Hineingetunkten hängen bleibt. Man läßt dieselbe aufgehen, tunkt das Bestimmte hinein und legt es dann schnell in das kochende Schmalz, während man es einmal umdreht und schön gelb werden läßt.
Anmerkung: Klare ist eine dicke eingerührte Masse zum Eintunken und Ausbacken verschiedenen Obstes und Fleisches. Man kann zu allen Klaren, die nicht zu Fleischspeisen gebraucht werden, einen Eßlöffel Rum geben.

32. Klare von Eiern. 1/8 l frische Milch wird mit 125 g feinem Mehl, 4 Eidottern und etwas Salz zerrührt, dann das von diesen Eiern geschlagene Weiße nebst einem Eßlöffel Rum darunter gemischt, das Bestimmte hineingetunkt und in kochender Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

33. Klare von Wein. 1/8 l Wein, 30 g Butter, 30 g Zucker werden heiß gemacht, 100 g Mehl darin abgerührt, etwas abgekühlt, der steife Schnee von 4 Eiern nach und nach darunter gemischt, das Bestimmte hiermit dick bestrichen und in Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

34. Eiweiss zu schlagen. Um recht steifen Schaum zu bekommen, von dem das Geraten mancher Backwerke sehr abhängt, nehme man recht frisches Eiweiß, lasse aber ja nicht das geringste von den Dottern dazukommen. Mit einem losen Schneebesen oder einer Gabel schlägt man es an einem kühlen Orte oder in mäßiger Zugluft auf einer flachen Schüssel von Blech oder Zinn, immer von einer Seite unaufhörlich und gleichmäßig, bis der Schaum so dick und steif ist, daß man ihn umwenden kann, welches eine Zeit von 10 bis 15 Minuten erfordert. Etwas Zitronensaft, sogleich ins Eiweiß getröpfelt, befördert das Steifwerden sehr. Man darf den Schaum, nachdem er geschlagen ist, keinen Augenblick stehen lassen, da er andernfalls wässerig wird.
Ist der Schaum zu Klößchen auf Milch- oder Biersuppen bestimmt, so schlage man geriebenen Zucker darunter.

35. Mandeln zu stossen oder zu reiben. Die Mandeln werden in einen Topf gelegt, worin sie, mit kochendem Wasser übergossen, eine kleine Weile liegen bleiben. Dann gießt man das Wasser ab, drückt die Mandeln aus den braunen Schalen, wäscht sie ab und stößt sie in kleinen Partien in einem Mörser mit etwas Wasser oder Eiweiß oder Arrak, je nachdem es in den Rezepten vorgeschrieben ist. Trocken gestoßen werden die Mandeln ölig. Wird man beim Stoßen unterbrochen, so muß man jedenfalls zur Vermeidung des Grünspans vorher die Mandeln herausnehmen

und den Mörser, ehe er wieder gebraucht wird, auswaschen. Einfacher ist die Verwendung einer Mandelreibe, wie sie in Haushaltsgeschäften angeboten wird.

36. Butter schaumig zu machen. Ist die Butter stark gesalzen, so muß man sie vorher auswaschen und in kalter Jahreszeit am heißen Ofen oder auf kochendem Wasser etwas weich werden lassen (käsige Butter aber langsam schmelzen und abgießen), dann rührt man dieselbe mit einem hölzernen Löffel immer nach einer Seite hin, bis sie weich wird und Blasen wirft.

37. Mehl zu schwitzen. Man läßt einen Stich Butter in einem eisernen Topfe kochen, gibt einen Löffel Mehl hinein und rührt es so lange, bis es kraus wird und sich hebt. Es muß gar sein, aber nur gelblich werden. Wasser oder Bouillon, was hinzugerührt wird, muß kochend sein. Soll das geschwitzte Mehl zu Fleischsuppen, Hasenpfeffer, Ragout oder Frikassee gebraucht werden, so kann man solches, wenn es vom Feuer kommt, nach dem Abschäumen des Fleisches, ohne es erst zu zerrühren, zu der kochenden Speise schütten, da es sich durch längeres Kochen völlig auflöst.

38. Mehl braun zu machen. Man rührt ein reichliches Stück Butter in einem eisernen Topfe bis zum Braunwerden, gibt Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis dasselbe eine schöne bräunliche Farbe erhalten hat. Brenzlig darf es aber ja nicht werden.
Auch kann man das Mehl zu einigen Speisen, z. B. zu einer braunen Mehlsuppe, zu Ragouts von Wild u. dgl. ohne Butter braun machen und für vorkommende Fälle aufbewahren. Das Mehl wird alsdann in einem eisernen Töpfchen aufs Feuer gestellt, und nachdem es heiß geworden, fortwährend zum Braunwerden gerührt.

39. Semmeln zu braten für Suppen und Klösse. Man setzt Butter aufs Feuer, läßt sie gelb werden, gibt dann das in Würfel, Streifchen oder Figuren geschnittene Weißbrot hinein und rührt solches fortwährend so lange, bis es gelb geworden ist.

40. Korinthen zu reinigen. Nachdem Steine und größere Stiele herausgesucht sind, gibt man sie in ein Sieb, stellt dies in eine tiefe Schüssel mit kaltem Wasser und reibt die Korinthen zwischen den Händen. Die kleinen Stielchen werden dadurch von denselben entfernt und teilen sich dem Wasser mit; doch muß dies einigemal wiederholt werden.

41. Reis zu reinigen und zu blanchieren. Man sucht die hülsigen Körner heraus, reibt den Reis im Wasser zwischen den Händen, gießt es ab, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet ihn vor dem Kochen auf

ein Sieb. Diese Behandlung ist besonders dann nötig, wenn man den Reis zu Kranken- oder zu Milchspeisen benutzen will, indem alle Säure, die derselbe oft enthält und welche die Milch zum Gerinnen bringt, sich dadurch verliert.

42. Echten Sago zu reinigen. Das Unreine wird herausgesucht, der Sago gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, und nachdem er warm geworden, auf ein Sieb geschüttet; dies noch einmal wiederholt, und er ist zum Gebrauch fertig.
Kartoffel-Sago würde sich aber auf diese Weise auflösen, man gebe ihn daher unabgebrüht in die kochende Bouillon oder Milch.

43. Skorzoneren oder Schwarzwurzeln zu reinigen. Man rühre einen Eßlöffel Mehl mit Wasser an und werfe jedes einzelne gut gereinigte 5 cm lang geschnittene Stück hinein und lasse die Skorzoneren darin liegen bis zum Gebrauch. Sie werden dann klar gewaschen und bleiben ganz weiß.

44. Wurzelwerk und Petersilie zu Fleischsuppen und andern Speisen vorzurichten. Sellerieknollen werden gewaschen, geschält, in 4–8 Teile geschnitten, die Herzblätter bleiben daran.
Petersilienwurzeln werden gewaschen, geschabt (geschrappt), der Länge nach 5 cm breit durchgeschnitten, und wenn sie sehr dick sind, kreuzweise gespalten. Beides nimmt man zu Rindfleischsuppen, letztere nur zu Hühner- und Kalbfleischsuppen.
Petersilienblätter. Dieselben werden abgespült, von den größeren Stielen abgeschnitten, ganz fest zusammengefaßt und auf dem Küchenbrettchen mit einem scharfen Messer so fein wie möglich geschnitten, wobei die Spitzen des ersten Schnitts untergeschoben werden. Bei einiger Übung kann man auf diese Weise die Petersilie so fein schneiden, daß das Hakken erspart werden kann. Bis dahin aber ist nach dem Schneiden dasselbe schnell auszuführen.

45. Vom Abrühren (Legieren) der Suppen, Saucen und Frikassees mit Eiern. Das Abrühren geschieht erst dann, wenn die Speise gar und der Topf vom Feuer genommen ist, und zwar auf folgende Weise: Man zerrührt die Eidotter, die jedoch ganz frisch sein müssen, mit wenig kaltem Wasser, gibt etwas von der kochenden Brühe dazu, und so allgemach mehr, während man die Eidotter beständig rührt, dann gibt man sie unter stetem Umrühren zu der kochend heißen Speise.

46. Vom Blanchieren. Das Blanchieren geschieht hauptsächlich bei Kalbfleisch und Geflügel, welches zu weißen Frikassees bestimmt ist. Das Fleisch wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, vor dem Kochen, weil

es sonst sehr an Kraft verlieren würde, abgegossen und auf einige Minuten in kaltes Wasser gelegt. Darauf wird es abgetrocknet und auf verschiedene Weise benutzt.

47. Eine gute Bräse (Braise) zu machen. Sie dient dazu, verschiedene Fleischarten wie Kalb- und Hammelfleisch, sowie auch Tauben, Hähnchen und Enten darin gar zu machen und ihnen einen angenehmen Geschmack zu geben. Es gehört dazu eine Kasserolle mit einem schließenden Deckel, je nach der Größe der Portion des Fleisches. Man belegt den Boden derselben mit Speckscheiben, streut gröblich gehacktes Nierenfett darüber und folgende Gewürze und Kräuter darauf: ganzen Pfeffer, Nelken, ein paar Stück Ingwer, ganze Schalotten oder dicke Zwiebelscheiben, Estragon, einige Lorbeerblätter, eine gelbe Mohrrübe und Petersilienwurzel; was man nicht davon hat, kann wegbleiben. Auf dieses wird das bestimmte Fleisch, welches mit Salz eingerieben ist, gelegt, fest zugedeckt, langsam gar gedämpft, wenn es nötig ist, mit Bouillon nachgefüllt, angerichtet, mit einer Kraft-, Kapern-, Trüffel- oder Sardellensauce übergossen, wozu man den Satz der Bräse benutzt.

48. Vorzügliches Gänsefett zu bereiten, das sich lange frisch erhält. Das Fett wird 24 Stunden in Wasser gelegt, während man letzteres 3–4 Mal wechselt. Dann wird es zerschnitten, mit etwas Salz aufs Feuer gestellt und langsam ausgeschmolzen, wobei es oftmals umgerührt werden muß. Ist es ganz klar und sind die Schreven (ausgebratene Fettwürfel) blaßgelb, so läßt man es durch den Durchschlag in einen steinernen Topf fließen und stellt es 8 Tage hin. Alsdann nimmt man das Fett heraus, läßt den Bodensatz und das Gelee zurück und setzt es wieder mit einigen geschälten sauren, in vier Teile geschnittenen Äpfeln aufs Feuer, läßt es damit kochen, bis sie weich sind, gießt das Fett nochmals durch einen feinen Durchschlag in den Topf, bindet ihn anderntags mit Papier zu, durchsticht es mit einer Nadel und bewahrt das Fett im Keller auf.

49. Ochsen- oder Rindsnierenfett vorzüglich zuzubereiten. Je fester das Nierenfett, desto besser und reichhaltiger. Dasselbe wird in einige Stücke geschnitten, mit reichlich frischem Wasser bis zum andern Tage hingestellt, während das Wasser einmal gewechselt wird. Dann wird das Fett fein gehackt und mit wenig Milch – zu 500 g eine kleine Tasse – und einem Teelöffel Salz auf gelindem Feuer so lange offen gekocht, bis das Fett ganz klar erscheint, welches alsdann nicht des Durchsiebens bedarf, sondern ohne weiteres in ein Steintöpfchen gefüllt wird.

50. Speck auszubraten. Ob es auch scheinen möchte, als könne das Ausbraten des Specks hier füglich wegbleiben, so findet man es doch gar zu oft mangelhaft ausgeführt.

Je dicker und fester, desto besser eignet sich das Speck zum Ausbraten. Man lege das Stück auf ein Küchenbrett, schneide mit einem scharfen Messer egale Streifen davor her, lege diese aufeinander, schneide sie in feine Streifen, fasse sie zusammen und teile sie in kleine, gleiche Würfel. Diese lege man in ein eisernes Töpfchen oder in eine kleine saubere Pfanne, setze sie auf ein mäßiges Feuer und lasse die Speckwürfel bei öfterem Umrühren gelb und härtlich braten, wo man dann sicher ist, daß das Fett weder verdampft, noch das Zurückgebliebene einen brenzligen Geschmack annimmt, wie das andernfalls auf raschem Feuer unvermeidlich ist.

51. Gute Butter zu machen. Man sorge dafür, das Vieh gesund und die Milchgeschirre recht sauber zu erhalten, bewahre die Milch an einem luftigen Orte auf und nehme, nachdem sie 2 Tage – nicht länger – gestanden, die Sahne ab. Das Buttern lasse man im Sommer an einem kühlen Orte geschehen, die Milch gehörig aus der Butter kneten, ehe Wasser dazu kommt, und dann dieselbe so oft mit recht kaltem Brunnenwasser waschen, bis das Wasser, welches abgegossen wird, *ganz klar* erscheint.

52. Vom Verbessern stark (ranzig) gewordener Butter. Sollte die Milch nicht gehörig ausgewaschen sein, welches die häufigste Ursache schlechter Butter ist, so tut man wohl, dieselbe nochmals zu waschen und mit etwas scharfem, weißem Essig durchzukneten, der aber wieder gut herausgearbeitet werden muß. Dann wird die Butter nachgesalzen und in gut gereinigte Töpfe fest eingeknetet.
Um sie noch mehr zu verbessern, dient das Hineinstechen von 4 bis 6 Süßholzstangen in jeden Topf bis auf den Grund. Nach Verlauf von einigen Wochen werden diese den starken Geschmack der Butter einigermaßen aufgenommen haben.

53. Roher Schinken als Beilage zum Gemüse, auch zum Butterbrot. Man schneidet den Schinken am profitlichsten mit einem scharfen Messer in der Mitte durch, sägt den Knochen gleichfalls durch und hängt eine Hälfte, vorsichtig in Papier zugewickelt, damit Schmeißfliegen abgehalten werden, an einem kalten, aber luftigen Orte auf. Von der andern Hälfte schneidet man glatte *feine* Scheiben, doch muß man immer darauf achten, daß nicht schief geschnitten wird, sondern das Stück in Ordnung bleibt. Die Scheiben legt man auf ein Brett, schneidet alles Unansehnliche und so viel Fett davon, daß nur ein fingerbreites Rändchen daran bleibt, legt sie zierlich auf einen Teller und verziert den Rand der Schüssel mit einigen Petersilienblättchen. Es wird grobgestoßener Pfeffer, auch nach Belieben Senf dazu gegeben.
Soll der Schinken zum Butterbrot gereicht werden, so schneidet man die zuvor aufeinandergelegten ganz dünnen Scheiben in sehr feine Streifchen.

54. Roher Schinken mit Sardellen zum Butterbrot. Man nimmt rohen, in dünne Scheibchen geschnittenen Schinken, Sardellen, wie sie zum Butterbrot nach Nr. A 21 vorgerichtet werden, und jungen Schnittlauch, hackt und mischt dies alles recht fein und richtet es mit grünen Blättchen niedlich verziert zum Butterbrot an.

55. Woran frische Heringe zu erkennen sind und vom Schneiden und Entgräten derselben. Frische Heringe haben weder einen Tran- noch Fischgeruch, die Augen liegen nicht tief und das Fleisch ist weiß.
Die ersten Heringe sollen zwar nicht ausgenommen, auch nicht abgespült werden, ich stimme dem indes nicht zu; abgezogen werden sie jedoch nicht.
Ältere Heringe lege man, je nachdem sie mehr oder weniger salzig sind, 3–6 Stunden an einem kalten Orte in ganz kaltes Wasser, besser aber in süße Milch; vorher müssen sie ausgenommen und gut abgewaschen sein. Alsdann wird der Hering auf ein Küchenbrett gelegt, mit einem scharfen Messer oben an beiden Seiten des Rückens, vom Kopf bis zum Schwanz hin, die Haut durchgeschnitten, wobei aber das Fleisch unversehrt bleiben muß; danach wird die Haut abgezogen, doch darf dabei das Fleisch nicht im geringsten zerfetzt werden. Dann wird ein feines Streifchen am Leibe herunter abgeschnitten, der Hering nochmals abgespült, mit der Hand das Wasser abgestreift, auf das abgespülte Küchenbrett gelegt und ganz schräg, nach Gefallen sehr fein oder fingerdick geschnitten. Im ersten Falle wird der Kopf auseinander gebogen, auf die bestimmte Schüssel gesetzt und die feinen Scheibchen, die runde Seite nach außen, zu beiden Seiten schräg daran gelegt, und zwar nach der Reihenfolge, wie sie geschnitten sind, bis der Schwanz den Schluß bildet. So schön die Heringe auf solche Weise gelegt werden können, so wird man sie doch appetitlicher finden, wenn weniger Kunst dabei angewandt worden ist, man wird mich schon verstehen. Im zweiten Fall, nachdem der Hering ganz schräg in dicke Scheiben geschnitten ist, wird derselbe so auf die Schüssel gelegt, daß er ganz seine vorige Gestalt wieder einnimmt und nur eine Seite zu sehen ist. Es können zwei bis drei auf eine Schüssel gelegt werden. Der Rand der Schüssel wird mit Petersilienblättchen verziert. Einzelne Heringe legt man auch wohl auf Dessertteller.
Zum Butterbrot werden die Heringe entgrätet wie folgt: Es wird ein Schnitt am Rückgrat herunter gemacht, der Hering beim Schwanz durchgerissen, wobei mit dem Daumen nachgeholfen werden muß. Das Fleisch wird alsdann in Form der Sardellen geschnitten, schrägwinkelig auf ein Tellerchen gelegt und mit feinem Öl und etwas Essig übergossen.

56. Über die richtige Anwendung des Kartoffelmehls. So sehr ich das Kartoffelmehl zur guten Zubereitung mancher Speise für unentbehrlich halte, so sehr habe ich mich davon überzeugt, daß manche durch unrich-

tige oder übertriebene Anwendung desselben die Speisen zum Mehlkleister machen, weshalb ich es für nötig halte, über den richtigen Gebrauch einige Worte zu sagen.
Das Kartoffelmehl dient vorzüglich als Bindungsmittel zu Kraft- und Bratensaucen, doch dürfen sie dadurch nur gebunden, nicht dicklich gemacht werden. Ferner ist solches beim Kochen getrockneten Obstes zu empfehlen, indem zuletzt eine kleine oder größere Messerspitze mit kaltem Wasser zu der Obstbrühe gerührt wird, etwa so viel, als wenn sie stärker eingekocht wäre; auch kann man dasselbe mit Nutzen beim Kochen der Gemüse anwenden, indem man, wenn das Gemüse gar ist, eine Kleinigkeit mit etwas kaltem Wasser zerrührt und hinzufügt. Die Brühe wird dadurch gebunden und das Gemüse saftiger, als wenn ersterer durch starkes Einkochen die wässerigen Teile benommen werden. Doch rate ich allen Ungeübten, lieber zweimal eine Kleinigkeit zu einer Speise zu rühren, als ihr zu viel Konsistenz zu geben, und stets hierbei die Messerspitze zu gebrauchen.
Zur Bereitung der Blancmangers, Schaumsuppen und Schaumsaucen nehme man jedoch kein Kartoffelmehl, sondern jedes andere feine Mehl, weil Kartoffelmehl das Schäumen verhindert und also dadurch solche Speisen ganz und gar mißraten.

57. Über die Erkennungszeichen, das Aufbewahren und die Anwendung echter Vanille. Die Vanille kommt jetzt so häufig in den Handel, nachdem ihr die feinsten Teile entzogen, weshalb es angemessen sein möchte, die Erkennungszeichen der echten Vanille hier mitzuteilen. Die Stangen haben einen sehr starken, duftigen Geruch, sind nicht glatt, sondern unansehnlich, zusammengeschrumpft und mit einzelnen glasartigen Spitzen (Vanille-Kampfer) versehen.
Um die Vanille kräftig zu erhalten, muß sie in Stanniolpapier gewickelt und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt werden.
Der ungleiche Grad von Stärke macht es unmöglich, bei den Speisen ein ganz bestimmtes Maß anzugeben und ist es anzuraten, gewöhnliche mit Zucker feingestoßene Vanille nach Geschmack anzuwenden. Von echter Vanille, welche in den Apotheken zu haben ist, wird zu einem Blancmanger oder einer Creme von einem Liter Milch 1 g mit Zucker fein gestoßen, hinreichend sein. Man kann die gestoßene Vanille lose in ein Mulläppchen binden, damit die schwarzen Körnchen sich nicht der Speise mitteilen; indes macht es nichts, wenn man sie auch findet.
Wo man nicht zu ökonomisieren nötig hat, kann man auch statt gestoßener Vanille ein 4 cm langes Stück in der Milch ausziehen lassen und solches zweimal gebrauchen.

58. Beachtenswertes über Zitronen, auch vom Aufbewahren derselben. Da jetzt so häufig bittere Zitronen in den Handel gebracht werden, so

wird hier aufmerksam darauf gemacht, sie vor dem Gebrauche zu versuchen, was ganz besonders notwendig ist, wenn Zitronen zu Gelees, Cremes, Blancmangers, sowie auch zu Suppen und Getränken angewendet werden sollen. Auch versäume man nicht, die Zitronen vor dem Gebrauche zu waschen und abzutrocknen und die Kerne samt der weißen Haut zu entfernen, welche ebenfalls einen bittern Geschmack mitteilen.
Zum Aufbewahren wickele man die Zitronen in dünnes, weiches Papier und lege sie an einem kalten, luftigen Orte in einen neuen aufrecht stehenden Reiserbesen.
Um Zitronenschale zum Gebrauch frisch zu erhalten, reibe man die ganze Zitrone auf Zucker ab und bewahre diesen Zitronenzucker in einem verschlossenen Glase mit weiter Halsöffnung, wie sie in den Apotheken zu dicklichen Medikamenten ausgegeben werden.
Als Surrogat des Zitronensaftes kann man zu gewöhnlichen Speisen kristallisierte Zitronensäure anwenden.

59. Vom Anwenden und Aufbewahren der Apfelsinenschalen. Es läßt sich durch Apfelsinenschalen in manchen Fällen die Zitronenschale ersetzen. Es ist besonders zu Kompotts eine und – da beim Genuß der Apfelsine die Schale wertlos ist – zugleich eine wenig kostende Würze, selbst dann, wenn die Apfelsine, welche eine große Quantität Schale liefert, dieserhalb gekauft würde.
Um sie eine lange Zeit aufzubewahren, schäle man sie mit einem scharfen Messer möglichst fein, schneide sie in feine Streifchen oder hacke sie möglichst fein, vermenge sie mit 2 Eßlöffel geriebenem Zucker und bewahre sie in einem wohlverstopften Glase zum Gebrauch auf. Mit der Zeit bildet sich oftmals ein Zuckersaft, welcher die Würze der Schale aufgenommen und daher ganz wie diese anzuwenden ist; übrigens kann auch später etwas Zucker hinzugefügt werden.

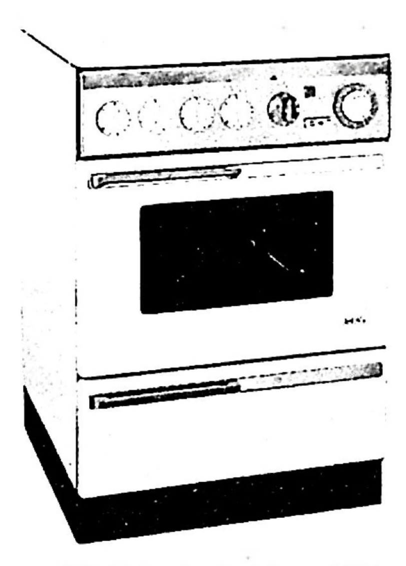
AEG

Kücheneinrichtungen

AEG-Herd von 1910

Die Einrichtungen bestehen aus dem Back- und Bratofen, der gleichzeitig als Tisch für die übrigen Apparate dient, einer Anzahl Kochplatten und den dazugehörigen Gefäßen. Eine Schieferplatte mit aufmontierten Dreifachschaltern, die zur Wärmeregulierung der einzelnen Apparate dienen, ist an der Vorderseite angebracht. Die Gefäße werden mittels Bajonettverschlusses befestigt, wodurch ein Umfallen derselben unmöglich gemacht wird. Modell PL Nr. 6 h (s. Abbildung) Preis komplett M. 410.-

Für die vielgeplagte Hausfrau der Davidis-Zeit war dieser AEG-Herd, einer der ersten Elektroherde in Deutschland, ein noch kaum zu erfüllender Wunschtraum. Heutzutage sind AEG-Elektroherde eine selbstverständliche Hilfe für die moderne Hausfrau und ein Zeichen von Aufgeschlossenheit für Fortschritt und Zeitgeist. Aber dieser Ahnherr unserer heutigen Herde stand am Beginn einer Entwicklung, die in einer Zeitspanne von über 75 Jahren, als Facit den bewährten AEG-Elektroherd »deluxe« mit seiner zuverlässigen Kochautomatik hervorgebracht hat.



AEG-Elektroherd »deluxe« 1964

AEG

AUS ERFAHRUNG GUT

B Suppen



I. FLEISCHSUPPEN

1. Allgemeine Regeln beim Kochen einer guten Bouillon. Es gehört dazu ein sehr sauberes Kochgeschirr, in welchem nur Suppen gekocht werden. Vorzüglich sind dazu glasierte oder auch gut verzinnte Kochgeschirre zu empfehlen; hat aber das Zinn etwas gelitten, so erhält die Bouillon eine Art von Kupfergeschmack und ist zugleich der Gesundheit nachteilig. Im übrigen erfüllt ein weißkochender eiserner Topf ganz seinen Zweck.

Das Fleisch zur Suppe ist am besten ganz frisch, d. i. vom vorhergehenden Tage. Wird mehr auf eine kräftige Bouillon als auf ein saftiges Stück Fleisch Rücksicht genommen, wie es bei einem solchen Gesellschaftsessen, wo das Suppenfleisch nicht zur Tafel kommt, oft der Fall ist, so nehme man ein Stück aus der Kluft (Hinterviertel) ohne Fett und Knochen, wobei dann weniger erforderlich ist und welches, so trocken es auch sein mag, doch zweckmäßig benutzt werden kann, z. B. mit gekochtem fetten Schinken oder mit Speck fein gehackt zu gewöhnlichen Frikadellen oder zu Panhas (siehe Fleischspeisen), welches ein sehr gutes und billiges Gericht für einen gewöhnlichen Tisch ist. Soll aber das Fleisch nach der Suppe oder als Beilage gegeben werden, so ist ein durchwachsenes Stück vorzuziehen und eignet sich dazu jedes Rippenstück, besonders die Bei- oder Nachbrust. Man tut wohl, für den täglichen Tisch die Rippen vorher einknicken und eine Knochenbeilage in einige Stücke zerhauen zu lassen.

Behandlung des Fleisches. Das Fleisch wasche man nur leicht ab und lege es nicht in Wasser, was nur ein Ausziehen der Kraft zur Folge hat. Danach klopfe man das Stück gehörig, wie es bei Fleischspeisen Nr. D 1 näher angegeben ist, es verliert durch Klopfen, wenn es nicht mit kaltem, sondern mit kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt wird, eben nicht an Kraft, wird bedeutend milder und saftiger und durch letzteres wenigstens 1/2 Stunde früher weich. Der Schaum, welcher ja auch nicht beim Braten und Schmoren entfernt wird, bleibt zwar größtenteils im Fleisch, doch ist bekanntlich derselbe weiter nichts als Eiweißstoff, also keine Unreinigkeit. Beim Aufsetzen des Fleisches gebe man sogleich die nötige Quantität Wasser dazu, weil durch Nachgießen die Suppe gar zu sehr verliert; sollte man aber durch unvorhergesehene Fälle dazu genötigt sein, so nehme man kein kaltes, sondern kochendes Wasser.

Das Salzen. Auch muß sofort das Salz dazu gegeben werden; doch sei man bei der Anwendung nicht zu freigebig; es kann leicht etwas hinzugefügt, nicht aber das Zuviel entfernt werden. Eine versalzene Suppe macht der Köchin keine Ehre, sie zeugt von Unkunde oder Unachtsamkeit.

Das Abschäumen. Vor allem darf man ein gutes Abschäumen nicht als Nebensache betrachten. Zu dem Zweck ist es notwendig, daß die Suppe auf raschem Feuer zum Kochen gebracht wird, weil gerade dadurch der Schaum sich zusammenzieht, wo derselbe im andern Falle der Bouillon mitgeteilt wird und nicht vollständig abgenommen werden kann. Zugleich aber darf man den Zeitpunkt nicht vorübergehen lassen, wo der Schaum sich hebt, weshalb man wohl tut, vorher den Schaumlöffel zur Hand zu legen. Sollte der Schaum durchgekocht sein, so gießt man etwas kaltes Wasser hinzu, wodurch er einigermaßen wieder hervorkommt. Eine feingeschnittene Zwiebel, nach dem Abschäumen hinzugefügt, vermehrt die Kraft.

Das Kochen der Suppe. Sowohl Bouillon als Fleischsuppe muß fest zugedeckt werden, darf nicht stark kochen und nicht den Deckel berühren, aber auch nicht aus dem Kochen kommen, wodurch das Fleisch saftiger und die Suppe kräftiger wird. Nach einer Stunde Kochens gebe man zur Vorsicht die Bouillon durch ein reines Haarsieb, spüle das Stück Fleisch, woran sich oft etwas Schaum setzt, eben ab, bringe solches mit der Bouillon, welche langsam vom Bodensatz abgegossen wird, in dem ebenfalls umgespülten Topfe wieder aufs Feuer und gebe das bestimmte Wurzelwerk hinein.

Zutaten, Suppenkräuter. Ein Stück von einer Sellerieknolle in der Fleischsuppe gekocht gibt derselben einen angenehmen Geschmack; sollte man sie aber in stärkerem Maße anwenden wollen, so ist es anzuraten, dieselbe vorher in Wasser gar zu kochen und dann erst in die Suppe zu geben, damit der Selleriegeschmack nicht den Kraftgeschmack überstimme. Besonders vermeide man zuviel Suppenkräuter, namentlich Sellerieblätter,

in einer kräftigen Fleischsuppe, sie benehmen derselben die Kraft und alles Feine. In einer schwachen Fleisch- und Kartoffelsuppe aber sind solche Kräuter ganz passend.

Petersilien- und Skorzonerwurzeln (Schwarzwurzeln) kann man sogleich nach dem Abklären der Fleischbrühe hinzugeben – sie bedürfen zum Weichwerden ungefähr 2 bis 2½ Stunden, Sellerieknollen 1½ Stunde, Porree und Spargel 1 Stunde.

Bindungsmittel. Wünscht man etwas Mehl zum Binden einer Fleisch- und Kartoffelsuppe zu gebrauchen, so muß dies notwendig mit Butter gelb geschwitzt werden (Nr. A 37); jedoch kann man auch statt dessen etwas Mehl mit frischer Butter kneten, ein Klößchen davon aufrollen und solches, nachdem die Brühe durchgesiebt ist, sogleich hineinwerfen. Es löst sich dies völlig auf, macht die Suppe angenehm und sämig; ersteres hat aber den Vorzug, da es der Suppe einen kräftigeren Geschmack mitteilt. Man hüte sich jedoch, rohes Mehl an Fleischsuppe zu rühren, was sogar eine gewöhnliche Kartoffelsuppe unschmackhaft macht.

Wenn die Bouillon recht kräftig gekocht wird und mehrere Gerichte folgen, so kann man sie klar geben; soll aber weniger Fleisch dazu gebraucht werden, so tut man jedenfalls besser, solche mit Perlgraupen oder Reis zu binden; der Reis aber muß gut abgebrüht werden.

Sago oder Figurennudeln wendet man gewöhnlich bei einer kräftigen Bouillon an.

Von Perlgraupen und Reis kann man für 4 Personen, wenn die Suppe nämlich nach Nr. 7 gekocht wird und etwas sämig sein soll, 2 gehäufte Eßlöffel rechnen, von Sago oder Figurennudeln zu einer klaren Bouillon die Hälfte.

Klöße. Wünscht man Klöße in der Bouillon oder Suppe zu kochen, so nehme man das Fleisch vorher heraus, lege es auf eine heiß gemachte Schüssel, gebe 2–3 Eßlöffel Suppe darüber, danach etwas fein gestoßenes Salz und decke die Schüssel wenigstens so lange zu, bis die Suppe angerichtet ist. Sollte dieselbe sehr gebunden sein, so ist es besser, die Klöße in gesalzenem Wasser zu kochen und sie dann in die Suppe zu legen, weil sie andernfalls leicht etwas fest werden.

2. Klare weisse Rindfleischsuppe. Man rechne zu einer kräftigen Suppe bei einer Gesellschaft, wenn die Personenzahl klein ist, auf jede Person 375 g, bei einer großen Personenzahl 250 g Fleisch. Dasselbe wird bei langsamem Kochen mit einem Drittel mehr Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, aufs Feuer gebracht und bei einem Gesellschaftsessen auf jede Person ⅜ l Suppe gerechnet, welche nach vorhergehender Angabe gekocht werde. Nachdem die Bouillon durch ein Haarsieb gegossen ist, gibt man etwas Wurzelwerk, als: einige Stücke Sellerieknolle oder Petersilienwurzel hinzu, doch ja nicht zu viel. Auch sind einige Skorzonerwurzeln (Schwarzwurzeln), wenn man sie gerade hat, sehr gut darin. Hiermit läßt

man die Bouillon weiter kochen, während man zuweilen das Fett abnimmt, weil es derselben den feinen Geschmack benimmt.
Ein halbes Stündchen vor dem Anrichten kann man gut abgekochte Spargel, wenn diese nämlich nicht als Gemüse gegeben werden, auch ein Stückchen geschnittene Kalbsmidder hineingeben; doch darf solches nicht in der Bouillon zerkochen.
Ist das Fleisch gar, aber nicht zu weich gekocht, so nimmt man es heraus, läßt beliebige Klöße eben darin gar kochen und richtet die Bouillon an, wobei auch Krebsschwänze in die Terrine gelegt werden können. Kochen dürfen diese nicht, weil das Fleisch dadurch zähe wird. Zugleich kann man Reis, für jede Person $1/2$ Eßlöffel gerechnet, abgebrüht, in abgeklärter Bouillon, wozu man soviel mehr Fleisch rechnen muß, gar und dick kochen, doch müssen die Körner ganz bleiben. Derselbe wird nach Belieben mit geriebenem Parmesankäse zur Suppe gereicht.
Rindfleischsuppe muß, vom Kochen an, 3–3 $1/2$ Stunden kochen.

3. Schnell gemachte Rindfleischsuppe. Für 6–7 Personen schneidet man 1 kg Fleisch in kleine Würfel oder dünne Scheiben, macht einige Eßlöffel Mehl in einem halben Ei dick guter Butter gelbbraun, legt das Fleisch, eine kleingeschnittene Zwiebel und gelbe Wurzel (Möhre) nebst einer kleinen Sellerieknolle, welche man in acht Teile schneidet, hinein, rührt es eine Weile und gießt soviel kochendes Wasser hinzu, wie man, zum Einkochen mit berechnet, Suppe zu haben wünscht, läßt dies alles 1–1 $1/2$ Stunde kochen und gießt es durch ein Sieb. Der Reis wird allein gekocht, beim Anrichten mit dem Sellerie in die Suppe gegeben und diese nach Belieben mit etwas Muskatnuß gewürzt.

4. Klare braune Rindfleischsuppe. Die Bereitung dieser braunen Kraftbrühe findet man in Nr. A 10. Für eine Gesellschaft von 12 Personen nimmt man 3 kg Rindfleisch und 250 g rohen Schinken. Es werden braune Klöße und Schwammklöße oder feine Weißbrotklöße darin gekocht; auch kann man nach Belieben braunen Sago darin kochen.

5. Grüne Körnersuppe (Grünkernsuppe). Die grünen Körner zu dieser beliebten Suppe bestehen aus unreif getrocknetem Weizen, welches in der Rheingegend ein Handelsartikel ist. Man rechnet für 6 Personen 180 g. Die Körner werden gut verlesen, mit warmem Wasser gewaschen und mit Fleischbrühe oder Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit guter Bouillon, in welcher etwas Sellerie- und Petersilienwurzel, auch wohl einige Perlzwiebelchen gekocht sind, wieder zum Kochen gebracht und mit beliebigen Klößen oder ohne Klöße angerichtet. Auch kann man zierliche Schnittchen Semmelbrot, in Butter geröstet, dazu reichen. Die Suppe hat eine angenehme grüne Farbe und wird von den Körnern etwas sämig.

6. Grüne Körnersuppe auf andere Art. Man rechne für 6 Personen 135 g Körner und lasse sie, nachdem sie wie oben gereinigt, mit Fleischbrühe oder Wasser und 45 g Butter kurz einkochen. Dann wird gute Fleischbrühe hinzugefügt und fest zugedeckt langsam gekocht, bis die Körner weich geworden sind. Darauf rührt man zwei kleine Eßlöffel feines Mehl mit einer halben Tasse Milch an und gibt es unter stetem Rühren zu der Suppe, welche nachdem noch eine Stunde kochen muß. Die Suppe wird mit zwei frischen Eidottern, welche mit saurer Sahne verrührt werden, angerichtet. Wünscht man Markklößchen in der Suppe zu kochen, so wird dieselbe vorher durch ein Sieb gegossen, damit die Körner zurückbleiben.

7. Rindfleischsuppe mit Perlgraupen oder Reis. Man richte sich beim Kochen der Bouillon nach Nr. B 1, gieße sie aber schon nach einer halben Stunde Kochens durch ein Haarsieb. Alsdann mache man in einem eisernen Töpfchen ein kleines Stück Butter kochend heiß, rühre etwa für 4 Personen einen gehäuften Eßlöffel Mehl eine Weile durch, bis es einen gelblichen Schein erhält und bringe das Mehl, welches sich ohne Rühren zerkocht, mit der vom Bodensatz langsam abgegossenen Bouillon und dem Fleisch wieder aufs Feuer und gebe, wenn Perlgraupen in der Suppe gekocht werden sollen, solche sogleich hinein, sowie auch beliebiges Wurzelwerk. Eine Stunde vor dem Anrichten können einige Perlzwiebeln, Spargel und Kohlrabi, solange sie noch jung sind, in der Suppe gekocht werden. Auch kann man Blumenkohl hineingeben, der aber vorher abgekocht sein muß, doch darf er nicht im geringsten zerkochen. Das Abkochen des Spargels ist zu dieser Suppe unnötig, es sei denn, daß derselbe nicht frisch wäre. Kurz vor dem Anrichten gebe man einige junge, feingehackte Sellerieblättchen oder etwas feingestoßene Muskatblüte in die Terrine und koche nach Belieben Klöße in der Suppe.
Anmerkung: Fleischklöße sind in einer Suppe, welche wenig Kraft hat, allen andern vorzuziehen, auch darf solche nicht dünn gekocht werden; durch in Butter geschwitztes Mehl ist sehr nachzuhelfen. Man kann auch, wenn man den Selleriegeschmack liebt, 1–2 dicke, sauber abgeschälte und gut gewaschene ganze Sellerieknollen früh in der Suppe weich kochen, in dünne Scheiben schneiden, kalt mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz vermischen und zum Suppenfleisch oder Braten geben.

8. Französische Nationalsuppe, als vollständiges Mittagsmahl. Auf jede Person wird 250 g Ochsen- oder Rindfleisch gerechnet, das wie gewöhnlich mit kochendem Wasser und Salz aufs Feuer gebracht und abgeschäumt wird. Nachdem dasselbe, fest zugedeckt, 2 Stunden langsam, aber ununterbrochen gekocht hat, schneidet man einen Kohlkopf, einige weiße und gelbe Rüben in beliebige Stücke und läßt sie nebst wenigen Kartoffeln, Petersilienwurzeln und Borage (Borretsch) mit dem Fleisch

weich kochen. Um der Suppe etwas Färbung zu geben, wird auf Nr. A 30 hingewiesen. Man richtet die Suppe über geröstete Weißbrotschnitten an und gibt eine Senfsauce zum Fleisch.

9. Suppe von Ochsenzunge. Wird die Zunge gehörig gereinigt, so ist eine Suppe davon gekocht ebenso appetitlich wie von anderem Fleisch. Zu diesem Zweck wird das gelbliche, schwammige Fleisch dicht am Knochen weggeschnitten, die Zunge in Wasser getunkt, mit Salz stark abgerieben, tüchtig gewaschen und gespült, wodurch alles Schleimige entfernt wird. Im übrigen richte man sich ganz nach der vorhergehenden Rindfleischsuppe. Die Zunge, welche sehr weich gekocht sein muß und 3½–4 Stunden Kochens bedarf, kann danach gebraten oder gestovt werden. Wollte man sie erst am andern Tage gebrauchen, so ist zu raten, warm die Haut abzuziehen, für letztere Zubereitung etwas Zungenbrühe zurückzuhalten und an einen kalten Ort zu stellen.

10. Suppe von Bratensauce. Man schmort eine feingeschnittene Zwiebel mit reichlich frischer Butter, läßt 1–2 Eßlöffel voll feines Mehl darin gelblich werden und gieße dann soviel kochendes Wasser hinzu, wie man (zum Einkochen mitgerechnet) Suppe zu haben wünscht. Nachdem Reis und eine geschnittene Sellerieknolle darin weich gekocht sind, gibt man Bratenbrühe hinzu; die vom Roastbeef Nr. D 3 eignet sich vorzüglich zu dieser Suppe.

11. Kalbfleischsuppe. Das Kalbfleisch werde wie in Nr. B 2 nach der Personenzahl, doch etwas reichlicher genommen, da solches weniger Kraft gibt als Rindfleisch. Nachdem es gut gewaschen, mit Wasser und Salz gut abgeschäumt, gibt man die Brühe nach Verlauf von einer halben Stunde durch ein Sieb, schwitzt wie in Nr. B 7 Mehl in Butter, gießt die Kalbfleischbrühe vom Bodensatz langsam hinzu, gibt eine Petersilienwurzel, auch wenn man sie hat, einige Skorzoneren (Schwarzwurzeln) hinein, sowie 1¼ Stunde vor dem Anrichten abgebrühten Reis, und kocht die Suppe langsam und fest zugedeckt gar. Später kann man Spargel oder Blumenkohl, wie die Jahreszeit es bringt, letzteren vorher abgekocht, und 10 Minuten vor dem Anrichten Fleisch- oder andere beliebige Klöße darin gar kochen. Manche lieben auch einige Blätter Portulak oder eine Kleinigkeit Sauerampfer darin. Die Suppe wird mit Muskat oder etwas feingehackter Petersilie und 1–2 Eidottern abgerührt. Wünscht man Grießmehl in der Suppe zu kochen, so kann das Mehl wegbleiben, dann gebe man aber nach dem Abgießen der Bouillon (siehe Nr. B 7) ein Stückchen frische Butter hinein. Wird das Fleisch nach der Suppe gegessen, so schneide man es vor dem Kochen in passende, viereckige Stückchen und gebe eine Meerrettichsauce dazu.
Kalbfleischsuppe muß 1½–2 Stunden kochen.

12. Kalbfleischsuppe für Kranke. Es wird dazu ein gutes, fleischiges Stück genommen, wie oben mit Wasser und etwas Salz ausgeschäumt, die Brühe durch ein Sieb gegossen und mit abgebrühtem Reis gar gekocht. Hat man Spargel oder Skorzoneren (Schwarzwurzeln), so kann man solche, abgekocht, darin weich kochen, auch ein wenig feingehackte Petersilie dazu geben, und die Suppe, wenn es dem Kranken erlaubt ist, mit einem frischen Eidotter und etwas Muskatnuß abrühren.

13. Kalbfleischsuppe in etwa den Geschmack einer Hühnersuppe zu geben. Man koche die abgeklärte Kalbfleischbrühe mit einigen Stücken Petersilienwurzeln, Reis wie oben und etwas in Butter geschwitztem Mehl, rühre sie mit einem frischen Eidotter und etwas Muskatblüte ab und füge eine Kleinigkeit Zucker hinzu, doch nicht mehr als nötig ist, um der Suppe nicht einen süßlichen, sondern den eigentümlich milden Geschmack einer Hühnersuppe zu geben.

14. Kalbskopfsuppe. Der Kopf eines gut gemästeten Kalbes wird gewässert und bedeckt mit Wasser und dem nötigen Salze weich gekocht und die Brühe durchgesiebt. Alsdann wird für 10 Personen 90 g Mehl in Butter gelb gemacht, 5 l Kalbskopfbrühe – sollte diese zu stark eingekocht sein, mit Wasser verdünnt – allgemach hinzugerührt. Man würzt die zum Kochen gebrachte Suppe mit einer Prise Safran, welche man vorher auf dem Herde etwas trocknet und zerreibt, gibt derselben einen Geschmack von Essig und soviel Zucker, daß dieser gemildert wird. Von mittelmäßig starkem Essig würde eine kleine Tasse ein gutes Verhältnis sein. Beim Anrichten rühre man die Suppe mit 5 Eidottern ab und gebe etwa 200 g gewürfeltes, in Butter gebratenes Weißbrot nach Belieben hinein oder dazu.
Unterdes wird der Kopf gespalten, das Gehirn in die Suppenterrine gelegt, das Fleisch abgelöst, in Stückchen geschnitten, in Butter durchgebraten und mit gut gekochten Kartoffeln und eingemachten Gurken nach der Suppe gegessen.

15. Suppe von Midder (Kalbsmilch). Das Midder wird nach Nr. A 14 vorgerichtet, in kleine Würfel geschnitten und in Butter und Mehl gelb gemacht, mit Kalbfleischbrühe eine Weile gekocht, dann mit etwas feingehackter Petersilie, Muskatblüte und Eidottern abgerührt. Auch für Kranke ist dies eine passende Suppe, dann aber muß das Gewürz wegbleiben und das Mehl mit wenig Butter nur weiß geschwitzt werden.

16. Hammelfleischsuppe. Das Fleisch wird gewaschen, mit kochendem Wasser und nicht zuviel Salz aufs Feuer gebracht, abgeschäumt, ein Sellerieknöllchen nebst Kohlrabi und einer feingeschnittenen Zwiebel, geschwitztes Mehl nach Nr. A 37 und Perlgraupen oder abgebrühter Reis

hinzugegeben und fest zugedeckt, langsam gekocht. Wünscht man Grießmehl in der Suppe, so streue und rühre man es eine halbe Stunde vor dem Anrichten hinein. Es können Kartoffelklöße darin gekocht und dieselbe mit einem Eidotter und Muskat oder feingehackter Petersilie abgerührt werden, doch ist solches für den täglichen Tisch überflüssig.
Hammelfleischsuppe muß 2½–3 Stunden kochen.

17. Gute Hühnersuppe. Für 5 Personen nehme man ein großes, fettes Huhn, welches am vorigen Tage recht sauber gepflückt (gerupft), vorsichtig ausgenommen, mit kaltem Wasser gut gewaschen und inwendig durchgespült sein muß, auch ¼ Stunde in kaltem Wasser gelegen hat, indem einige Hühner der Suppe einen starken Beigeschmack mitteilen. Die abgeschnittenen Beine brühe man mit heißem Wasser ab, ziehe dann die Haut davon, hacke die Zehenspitzen weg, knicke die Beine einigemal ein und lege sie samt Herz und Magen zum Huhn.
Die Leber werde zurückbehalten und zuletzt 5 Minuten in der Suppe gekocht, wo sie dann dem Hausherrn eine freundliche Zugabe in der Suppe sein möchte.
Das Huhn setze man mit dem nötigen kochenden Wasser und nicht zuviel Salz auf ein rasches Feuer, schäume es und richte sich hinsichtlich des Abgießens der Brühe und Anschwitzens des Mehles nach Nr. B 7, gebe eine große Walnuß dick frische Butter hinzu und lasse die Suppe fest zugedeckt, langsam, aber ununterbrochen etwa 3 Stunden kochen. Man kann nach Belieben Reis, Perlgraupen oder Figurennudeln in der Suppe kochen; vom Wurzelwerk aber passen eigentlich nur Petersilienwurzeln, Skorzoneren (Schwarzwurzeln) und Spargel, und werden die beiden ersteren gleich nach dem Abgießen der Brühe hinzugefügt. Sellerie, Porree und Zwiebeln benehmen der Suppe den feinen Hühnergeschmack. Krebsklöße Nr. N 2 und Krebsbutter, von letzterer ist die Zubereitung in Nr. A 19 mitgeteilt, sind zu einer feinen Hühnersuppe vorzüglich, doch auch Weißbrot- oder Grießmehlklößchen sehr angenehm.
Man rühre die Suppe mit Muskatblüte, welche sich besonders zu einer Hühnersuppe eignet, oder mit etwas junger feingehackter Petersilie und 1–2 frischen Eidottern ab.
Eine Hühnersuppe muß nicht dünn, sondern angenehm gebunden, doch vor allem nicht breiig gekocht sein, wodurch das Feine verlorengeht.
Das Huhn kann mit der an Ort und Stelle bemerkten Hühnersauce gegeben werden.

18. Taubensuppe für Kranke. Die Bouillon wird nach Nr. B 1 gekocht, feine Perlgraupen oder abgebrühter Reis hineingegeben, auch werden wohl einige junge Wurzeln (Möhren) und junge entschotete Erbsen oder ½ Stunde vor dem Anrichten Spargelköpfe oder etwas Blumenkohl, letzterer vorher abgekocht, hinzugefügt. Die Suppe muß wenigstens 2 Stun-

den kochen, sämig, aber ja nicht dicklich sein. Ist der Kranke völlig fieberlos, so kann dieselbe mit der Hälfte eines frischen Eidotters abgerührt werden.

19. Austernsuppe. Für 12 Personen wird von 3 kg Rindfleisch mit einigen Suppenkräutern eine gute Bouillon gekocht, das Fett abgenommen, klar vom Bodensatz abgegossen und wieder in dem ausgewaschenen Topf zum Kochen gebracht. Unterdes werden 24 Fischklöße gemacht und 48 Austern aus ihren Schalen gestochen; das Austernwasser mit den Barten aufgekocht, durch ein Siebchen gegeben und zu der Bouillon gefügt. Dann läßt man die Klöße einige Minuten darin kochen, rührt 4 Eidotter mit 2 Eßlöffel Mehl, 60 g guter zergangener Butter, dem Saft einer halben Zitrone und etwas Muskatblüte, löst solches unter stetem Rühren nach und nach mit kochender Bouillon auf und gibt die dünne Masse gleichfalls unter starkem Rühren zur Suppe, damit sie nicht gerinne. Nachdem man sie bis zum Aufkochen hat kommen lassen, wird der Topf vom Feuer entfernt und gibt man dann erst die Austern hinein, weil sie durch Kochen hart werden. Man gibt geröstete Weißbrotschnitten dazu.

20. Krebssuppe. Man kocht nach Nr. B 1 eine gute Rindfleischbouillon und für 12 Personen etwa 24 Stück Krebse in brausend kochendem Wasser 1/4 Stunde. Dann wird das Fleisch aus Scheren und Schwänzen gebrochen, die sämtlichen Schalen im Mörser nicht zu fein zerstoßen und über Feuer mit einem großen Stück frischer Butter so lange durchgerührt, bis diese rot wird und zu steigen anfängt. Nun läßt man darin so viel Mehl anziehen, daß die Suppe davon gebunden wird, gießt Fleischbrühe hinzu und das ganze durch ein Haarsieb zu der kochenden Bouillon. Kurz vor dem Anrichten gibt man Krebsklöße nach Nr. N 2, Midder (Kalbsmilch), Nr. A 14, oder Krebsköpfe, gefüllt mit der Masse zu Schwammklößen, Nr. N 9–11, hinein. Auch kann man die Krebsköpfe mit der zu den Krebsklößen bestimmten Masse füllen. Die Suppe darf nicht zu sämig sein, was überhaupt bei allen Gesellschaftssuppen zu vermeiden ist. Die Krebsschwänze werden beim Anrichten in die Terrine gegeben.

21. Bremer Aalsuppe. Nachdem man feine Perlgraupen eine Stunde mit Wasser in kurzer Brühe hat kochen lassen, gieße man die nötige Quantität Bouillon hinzu und gebe folgendes hinein: Junge entschotete Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl, Spargel, einige kleine Kartoffeln (die drei letzteren Teile eben abgekocht), kleingeschnittenen Salat, Sellerie, Porree, Petersilie, Estragon, Salz und gestoßenen weißen Pfeffer. Alles dies läßt man 1/4 Stunde kochen, gibt dann wohlgereinigte, abgeschlämmte und in 5 cm lange Stücke geschnittene Aale hinzu, welche gar, aber nicht zu weich gekocht werden dürfen. Dann rollt man Klöße von Fischfarce länglich auf, läßt sie einige Minuten in der Suppe kochen, rührt dieselbe mit einigen

Eidottern, süßer Sahne, etwas gehacktem Thymian und einigen Tropfen Zitronensaft ab und richtet sie sofort an.
Anmerkung: Die stärkeren Kräuter sucht man in richtigem Verhältnis anzuwenden.

22. Hamburger Aalsuppe. Es werden 2–2½ kg Rindfleisch mit Salz klar ausgeschäumt. Nachdem es eine Stunde gekocht hat, werden ein Suppenteller voll zu kleinen Würfeln geschnittene gelbe Wurzeln (Möhren), halb soviel Petersilienwurzeln, ebenfalls würfelig geschnitten, und eine Sellerieknolle hinzugefügt. Zugleich nimmt man eine Handvoll junger Sellerieblätter (Herzblätter), eine Handvoll Petersilie, ebensoviel Majoran, eine kleine Handvoll Thymian, Tripmadam, Pimpinelle, Estragon, einige Sauerampfer-, Salbei- und Porreeblätter, hackt dies alles klein, gibt es in die Suppe und fügt, nachdem sie 2 Stunden gekocht hat, einen Suppenteller voll junger entschoteter Erbsen, eine Handvoll Blumenkohl und einige frische Birnen mit der Schale hinzu. In Ermangelung der letzteren können einige getrocknete und entsteinte Zwetschen mit dem Wurzelwerk in der Suppe gekocht werden. Kurz vor dem Anrichten schwitzt man einen Rührlöffel Mehl mit einem reichlichen Stück Butter gelb und rührt es an die Suppe, sowie auch Pfeffer, Essig und Zucker nach Geschmack.
Unterdes werden 1 kg Aale mittlerer Größe mit der Haut in Stücke geschnitten – Kopf und Schwanzspitze werden entfernt –, in Wasser und Salz weich gekocht und in die mit etwas Aalwasser verlängerte Suppe gelegt.
Anmerkung: Aalsuppe ist sehr gut aufzuwärmen.

23. Gewöhnliche Aalsuppe. Man kocht 1–2 kg Rindfleisch, wohl geschäumt, mit kleingeschnittenen Petersilienwurzeln, und wenn man sie in dieser Zeit haben kann, auch mit einer Sellerieknolle. Nach 1½ Stunde Kochens gebe man hinzu: einen Suppenteller voll. geschälter, in Viertel geschnittene gute Birnen, ebensoviel junge, entschotete Erbsen, desgleichen feinwürfelige Wurzeln. Unterdes ziehe man 1 bis 1,5 kg kleinen Aalen die Haut ab, wasche sie rein und koche sie mit Wasser und Salz reichlich halb gar. Dann tue man sie in die Suppe nebst folgenden feingeschnittenen Kräutern, als: Kerbel, Portulak oder Sauerampfer, Estragon, Basilikum, Kopfsalat, etwas Thymian, Majoran, Petersilie und einige Zitronenscheiben. Sollte von dem Genannten das eine oder andere mangeln, so sei es nicht störend. Kurz vor dem Anrichten mache man die Suppe mit Mehl, welches in reichlich Butter geschwitzt worden, sämig, koche in Wasser und Salz Weißbrot oder Schwammklöße und richte sie in der Suppe an.

24. Aalsuppe auf andere Art. Man bringt Wasser mit einem Stück Butter und Salz zum Kochen, gibt junge Erbsen und länglich geschnittene

Wurzeln nebst beliebigen Kräutern hinzu und kocht dies alles recht weich. Unterdes werden kleine Aale wie im Vorhergehenden vorgerichtet, in gestoßenem Zwieback gewälzt, mit Salbeiblättern in Butter gelb und weich gebraten und auf eine Schüssel gelegt. Dann macht man Mehl in der Aalbutter gelb, rührt solches nebst Muskatnuß und Pfeffer an die Suppe, läßt dieselbe mit dem gebratenen Aal noch ein wenig kochen und rührt sie mit 1–2 Eidottern oder einem Eßlöffel dicker saurer Sahne ab.

25. FISCHSUPPE. Hechte oder Karpfen werden in Stücke geschnitten, in Mehl umgedreht und mit Weißbrotschnitten in Butter gelb gebraten. Dann gießt man Bouillon, die mit Wurzelwerk und Zwiebeln gekocht ist, oder auch Brühe von jungen entschoteten durchgerührten Erbsen dazu, läßt diese noch eine Weile kochen, rührt sie kurz vor dem Anrichten durch ein Sieb, läßt sie wieder zum Kochen kommen, gibt feingehackte Petersilie hinein, die nicht durchkochen darf, damit sie ihre grüne Farbe behalte. Es wird würfelig geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrot dazu gegeben.
Wenn die Brühe vorher gekocht ist, so läßt sich diese Suppe in einer Stunde bereiten.

26. ECHTE SCHILDKRÖTENSUPPE. Mittelgroße Schildkröten sind den großen vorzuziehen, indem das Fleisch der letzteren gewöhnlich hart und zähe ist. Die Schildkröte wird am Morgen des vorhergehenden Tages bei den Hinterfüßen aufgehängt, der Kopf, sobald sie denselben lang aus dem Schilde streckt, ergriffen und mit einem scharfen Messer abgeschnitten. Danach läßt man sie 4 Stunden hängen und ausbluten, legt sie auf ein Küchenbrett, schneidet die weiße Platte ringsum heraus und nimmt vorsichtig das Eingeweide weg, damit die Galle, welche bekanntlich an der Leber sitzt, unverletzt bleibt und gänzlich entfernt werden kann. Leber und Herz, auch wenn sich Eier vorfinden sollten, legt man in frisches Wasser, die Därme werden nur dann gereinigt und in Wasser gelegt, wenn man sie zu Würsten verwenden will; den mit Stacheln versehenen Mastdarm brühe man zum Reinigen und Abziehen der Stacheln mit heißem Wasser ab. Nach dem Herausnehmen der Gedärme schneidet man die Vorderfüße – Ruder genannt – mit ziemlich großen Fleischklumpen von jeder Seite heraus, die Hinterfüße enthalten kleinere Fleischstücke. Die Flossen werden, soweit die Außenseite geht, abgeschnitten, Füße und Bauchplatte in kochendem Wasser abgebrüht, wodurch die Haut schuppenweise abgezogen werden kann. Die Schildkröte ganz zu kochen, wie es auch wohl geschieht, ist nicht anzuraten, da alsdann viel Schleim und starker Geruch zurückbleibt.
Man wäscht nun das Fleisch gut ab, legt es einige Stunden in kaltes Wasser, wechselt solches mehrere Male und hängt dann das Fleisch auf, damit es über Nacht auslüfte. Am andern Tage setzt man Fleisch und Herz zur

beliebigen Zeit mit schwacher Rindfleischbouillon, welche schon am vorhergehenden Tage gekocht worden ist, mit dem nötigen Salz aufs Feuer, nimmt den Schaum sorgfältig ab, gibt ein Bündchen Estragon und Thymian, feingehackte Zwiebeln und eine Flasche weißen Wein hinzu und läßt es, gut zugedeckt, langsam weich kochen. Danach nimmt man es aus der Brühe und schneidet es, nachdem es abgekühlt, in längliche Stückchen. Die Leber wird nicht mitgekocht, sondern in Butter weich gedämpft, beim Anrichten in Scheiben geschnitten und in die Terrine gelegt.
Die Schildkrötensuppe wird sowohl klar als gebunden gegeben; letzteres aber von den meisten vorgezogen. Man macht dazu Mehl in Butter braun, rührt es mit Brühe fein und gibt es mehr zuletzt an die Suppe. Das Schildkrötenfleisch läßt man 1/4 Stunde in der Suppe, sowohl in einer klaren als gebundenen, kochen, würzt sie mit Ingwer, Cayennepfeffer, Nelken und Muskatblüte, dies alles pulverisiert, auch gibt man Klöße hinein, welche von etwas zurückgelassenem rohen Schildkrötenfleisch gemacht werden wie folgt: Es wird dieses mit reichlich Ochsenmark möglichst fein zerhackt, dann noch im Mörser breiartig zerstoßen, mit Milchbrot, Eiern, Salz, Muskatblüte, abgeriebener Zitronenschale und weißem Pfeffer gut vermengt und Klößchen davon aufgerollt. Statt derselben kann man auch Kalbfleischklöße nehmen. Da Klöße überhaupt in einer gebundenen Suppe so leicht dicht werden, so geht man sicherer, sie in der Suppe zu kochen, ehe Mehl hineingegeben wird, und mit etwas kochender Suppe bis zum Anrichten in der Terrine heiß zu halten.
Hat man Kenner zur Tafel und hält es für gut, Schildkrötenwürstchen in der Suppe zu geben, so nimmt man dieselbe Farce wie zu den bemerkten Klößchen, mischt noch ein kleines Glas Cognac, etwas feingehackte, in reichlich Ochsenmark geschwitzte Schalotten, noch etwas weißen Pfeffer und geriebene Leber durch, füllt diese Masse in die kleinen gereinigten Därme, kocht sie gar und legt sie, in schräge Stücke geschnitten, beim Anrichten in die Terrine. Zuletzt werden die sich etwa vorgefundenen Eier nebst einer Flasche Madeira in die Suppe gegeben und diese recht heiß auf die Leber und Klößchen angerichtet.
Eine Schildkröte mittlerer Größe bedarf zum Kochen 1 1/2–2, eine alte Schildkröte 3–3 1/2 Stunden.

27. Mockturtlesuppe (Nachgemachte Schildkrötensuppe). Es wird hierzu für 24–30 Personen eine kräftige Bouillon von 4–5 kg Rindfleisch mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Estragon, Lorbeerblättern und Nelken gekocht. Zugleich bringt man einen ganz frischen, großen, abgebrannten Kalbskopf, eine Schweineschnauze nebst Ohren, einen Ochsengaumen und eine geräucherte Ochsenzunge aufs Feuer und kocht dies alles gar, aber nicht zu weich. Kalt schneidet man es in kleine, länglich-viereckige Stückchen, gibt das Fleisch in die Bouillon, nebst kleinen Saucissen (Würstchen), Piment, einer Messerspitze Cayennepfeffer, einigen in Stückchen geschnit-

tenen Kalbsmiddern (siehe Nr. A 14) und so viel Kalbskopfbrühe, daß man hinreichend Suppe hat, welche mit in Butter gebräuntem Mehl gebunden wird. Nachdem dies alles 1/4 Stunde gekocht hat, werden noch Kalbfleischklößchen einige Minuten in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht und diese nebst einigen hartgekochten, kleinwürfelig geschnittenen Eiern und 1–2 Eßlöffel englischer Sojasauce hinzugefügt, auch 1/2 Flasche Madeira und Austern, wenn man sie haben kann; doch darf beides nicht durchkochen. Dann wird die Suppe sogleich angerichtet.
Anmerkung: Die Soja macht die Suppe gewürzreicher, kann jedoch gut wegbleiben, und statt Madeira kann man weißen Bordeaux und etwas Rum nehmen. Sowohl Bouillon als Kalbskopf können schon am vorhergehenden Tage ohne Nachteil der Suppe gekocht werden.

28. Mockturtlesuppe einfacher zu bereiten. Ein großer Kalbskopf, welcher durchaus ganz frisch sein muß, wird gut gereinigt, nebst einem Ochsenmaul, Wurzelwerk und Möhren gar, doch nicht ganz weich gekocht und kalt in kleine, länglich-viereckige Stückchen geschnitten. Dann macht man einige Schalotten und Mehl in steigender Butter braun, rührt gute Bouillon und Kalbskopfbrühe dazu, gibt das geschnittene Fleisch, feingehackten Estragon, Cayennepfeffer und Piment hinein und läßt es 1/4 Stunde kochen. Dann kommt noch dazu statt Madeira 1/2 Flasche Graves und ein Glas Arrak, Kalbfleisch-Klöße und einige hartgekochte, in Würfel geschnittene Eier. Die Suppe muß recht gebunden, doch ja nicht dicklich sein, man kann also, ehe der Wein dazugegeben wird, entweder noch braunes Mehl oder Brühe hinzufügen.

29. Hasensuppe von einem ganzen Hasen. Man reinige einen großen Hasen, fange das Blut sorgfältig auf, zerschlage die Knochen, zerschneide das Fleisch, jedoch wird der Rücken zurückgelegt, und koche die Kraft mit 1 bis 1,5 kg Rindfleisch, 1 Zwiebel, einigen Nelken und Pfefferkörnern, gelben Wurzeln, Suppenkräutern und einigen Schnitten rohem Schinken gehörig aus. Der Rücken wird mit reichlich Butter und Sahne weich gebraten, in zierliche Stücke geschnitten und mit einigen Fleischklößchen in die Terrine gelegt; vorher aber wird die Sauce nebst dem Blut an die Suppe getan, solche mit bräunlich gebranntem Mehl sämig gemacht, durch ein Sieb gerührt, wieder aufs Feuer gesetzt, mit 1/4 Flasche Portwein, einer kleinen Messerspitze Cayennepfeffer und dem nötigen Salz nur eben durchgekocht und zu dem übrigen in die Terrine gefüllt.
In Ermangelung des Hasenblutes nehme man etwas Schweinsblut.
Zum Kochen dieser Suppe gehören, in bezug auf das Kochen des Rindfleisches, 3 Stunden.

30. Suppe von übriggebliebenem Hasenbraten. Ist noch gutes Fleisch an einem Hasenbraten, der schon zur Tafel gewesen ist, so wird dies ganz

fein gehackt und hinzugegeben: Etwa 250 g in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, 1 Ei dick frische Butter, 2 Eier, Nelken, Muskat und Salz. Hiervon werden kleine Klöße aufgerollt, wovon man erst ein Klößchen in der Suppe aufkochen läßt, um zu sehen, ob sie locker werden, man kann nötigenfalls entweder etwas Wasser oder Weißbrot hinzufügen. Dann wird das Knochengerippe in kleine Stückchen gehauen. Zugleich schneidet man für 8 Personen 1 kg Rindfleisch kleinwürfelig, macht in reichlich Butter einige Scheiben rohen Schinken, 4–5 Zwiebeln, eine Petersilien-, Sellerie- und gelbe Wurzel (Möhre), in Scheiben geschnitten, nebst 2–3 Löffel Mehl braun, läßt dann das Fleisch und zuletzt die Hasenknochen darin rösten, gibt nun soviel Wasser, wie nötig ist, hinzu, auf jede Person etwa $^1/_2$–$^3/_4$ l gerechnet. Wenn Sauce vom Hasen da ist, so kommt sie hinzu. Nachdem das Fleisch ausgekocht und das Wurzelwerk weich geworden ist, reibt man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, würzt sie mit Salz, Muskat und etwas Nelken, kocht die Klöße darin gar und richtet an. In Ermangelung des Hasenfleisches sind auch Schwammklöße sehr gut darin.
Zum Kochen gehört $1^1/_2$ Stunde.

31. Braune Suppe von einem Hasengerippe oder von anderen guten Knochen. Zu dieser Suppe benutze man das Hasengerippe oder andere vorkommende gute Knochen von gekochtem oder gebratenem Fleisch, hacke sie ganz klein, spüle sie ab und setze sie mit hinreichendem Wasser und Salz aufs Feuer. Nach dem Ausschäumen gebe man Lorbeerblätter, reichlich Nelken und Pfefferkörner, auch Zwiebeln hinzu, lasse dies wenigstens 2 Stunden stark kochen und gieße die Brühe durch ein Sieb. Das Auskochen der Knochen kann am vorigen Tage, wenn Platz auf dem Herde frei ist, geschehen. Dann lasse man einen Stich Butter braun werden, mache Mehl darin braun, gieße die Bouillon hinzu, gebe Petersilienwurzeln oder einige Stückchen einer Sellerieknolle, gelbe Wurzeln (Möhren), in kleine Stücke geschnittenen Wirsing, Kohlrabi u. dergl. dazu und lasse es weich kochen. Die Suppe muß recht sämig, doch nicht dicklich sein.
Auch kann man das Gemüse weglassen, das Wurzelwerk zugleich mit den Knochen kochen und nachher in die Suppe legen, in welcher nach Gefallen Grießmehlklößchen gekocht werden können.

32. Englische Kaninchensuppe. Das Fleisch wird recht klein geschnitten, in Butter gelblich braun gebraten, Fleischbrühe oder Wasser hinzugegossen und einige kleingeschnittene gelbe Rüben, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürznelken dazu getan. Nachdem es gar geworden, gießt man die Brühe durch ein Sieb, bringt sie wieder aufs Feuer und läßt Sago darin weich kochen.
Auch kann man etwas rohes Fleisch zurückbehalten und solches, fein

gehackt, mit Weißbrot, Butter, Ei und Gewürz gemischt, wie Rindfleischklößchen in der Suppe kochen.

33. Feldhühnersuppe wird wie Hasensuppe bereitet; man kann statt Klöße das Brustfleisch in feine Scheiben schneiden und in der Suppe anrichten.

34. Krammetsvögelsuppe. Man rechne auf jede Person einen Krammetsvogel. Dieselben werden, mit etwas Salz, in reichlich Butter fest zugedeckt langsam weich gebraten. Das Brustfleisch wird in feine Scheiben geschnitten, das Knochengerippe im Mörser zerstoßen, letzteres mit einigen Scheiben Sellerie, Möhren und Zwiebeln in der Krammetsvögelbutter gedämpft, Mehl darin eine Weile gerührt und mit guter Bouillon oder Wasser 1 Stunde langsam gekocht. Dann wird das Fett abgenommen, die Suppe durch ein Sieb gegossen, wieder aufgekocht, Schwamm- oder Grießmehlklöße darin gar gekocht und mit dem Brustfleisch und Muskat angerichtet.
Zeit des Kochens 2½ Stunden.

II. SUPPEN VON FELDFRÜCHTEN UND KRÄUTERN

35. Suppe, Gemüse und Fleisch. Dies Gericht, als ein angenehmes, nahrhaftes und wohlfeiles Mittagessen, kann sowohl von jungen und etwas hart gewordenen Erbsen (letztere muß man jedoch, nachdem sie weich gekocht sind, durch ein Sieb rühren), als auch von jungem Kohlrabi, Blumenkohl, selbst von Kartoffeln zubereitet werden. Man nehme hierzu für 3–4 Personen 250 g schieres Beefsteakfleisch, schneide es, nachdem die Haut entfernt, in Würfel und hacke es mit etwas Salz möglichst fein. Dann wird von einem alten Brötchen die Kruste abgeschält und diese samt der Hälfte des Brötchens in kaltes Wasser gelegt, die andere Hälfte auf der Reibe gerieben, 2 Walnuß dick Butter weich gerührt, hinzugefügt: 1 ganzes Ei, etwas Muskatnuß oder feingeschnittene Petersilie, sowie auch das geriebene und eingeweichte Brötchen nebst dem gehackten Fleisch. Unterdes lasse man ein Stück Butter oder Fett recht heiß werden, rühre 2 stark gehäufte Eßlöffel feines Mehl darin gelb, gieße und rühre die nötige Quantität kochendes Wasser hinzu und gebe, nachdem es kocht, das Bestimmte hinein, etwa einen gehäuften Suppenteller Erbsen und einige kleingeschnittene Wurzeln, auch wohl 2 in Scheiben geschnittene Kohlrabi nebst Salz, lasse solches weich und die Suppe ganz sämig kochen. Wünscht man dieselbe von Kartoffeln zu bereiten, so wähle man nachstehend bemerkte Kartoffelsuppe mit einer Porreestange und Sellerieknolle gekocht. Alsdann steche man mit dem Eßlöffel von der Fleisch-

masse 16 Klößchen glatt ab, indem man sie mit demselben einigemal von einer Seite auf die andere wirft, doch ist zu raten, vorher eins zu versuchen, um sie nötigenfalls etwas fester oder lockerer machen zu können. Danach kocht man die Klößchen etwa 5 Minuten, oder so lange, bis sie inwendig nicht mehr rot erscheinen, wo dann die Suppe nicht mehr kochen darf und mit feingehackter Petersilie durchgerührt wird.

36. Russische Sauerkrautsuppe. (Nach einem Originalrezept.) Von einem beliebigen Stück Rindfleisch wird soviel gute Bouillon gekocht, wie man zur Suppe bedarf. Nachdem läßt man reichlich Butter mit Mehl gelblich werden, um dieselbe, nach dem Herausnehmen des Fleisches und Abnehmen des Fettes, zu binden. Dann wird gutes, kleingehacktes Sauerkraut nebst Nelkenpfeffer hinzugetan, eine Weile gekocht, die Suppe je nach Verhältnis der Portion mit 2 bis 3 Eidottern abgerührt und mit dem in kleine Stücke zerschnittenen Fleisch angerichtet.

37. Kartoffelsuppe. Ein Stück Fleisch oder auch zerhauene Knochen von gutem Fleische werden gewaschen, zeitig mit dem nötigen Salz aufs Feuer gesetzt, abgeschäumt, Zwiebeln, recht viel Porree und Sellerieknolle hineingegeben und dies alles, fest zugedeckt, 3 Stunden stark gekocht, während man in der Hälfte der Zeit* die in einem andern Topf zum Kochen gebrachten und abgegossenen Kartoffeln hinzugibt. Die Sellerieknolle wird jedoch, sobald sie weich ist, herausgenommen, die Suppe durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, die Knolle nebst gehackten jungen Sellerie- oder Petersilienblättern hinzugefügt und angerichtet.

38. Auf andere Art. Man lasse die Kartoffeln ohne Salz eine kleine Weile kochen, fülle sie dann in anderes, frisch kochendes Wasser und gebe das nötige Fett und Salz dazu. Unterdes mache man reichlich kleingewürfelte Zwiebeln in gutem Nierenfett gelbbraun, nicht brenzlig, rühre je nach Portion 1–2 gehäufte Eßlöffel Mehl darin gelb und schütte dies ohne weiteres zu den Kartoffeln, füge einige Petersilienwurzeln, etwas später Sellerieknolle und Porree (letzterer nicht zu lang geschnitten) hinzu und koche die Suppe so lange, bis sie sämig und die Kartoffeln recht weich geworden sind, wobei man auf 2 Stunden rechnen kann. Dann rühre man nach Belieben noch ein Stückchen Butter durch und richte die Suppe an.

39. Wohlschmeckende, schnell gemachte Kartoffelsuppe. Kartoffeln werden ganz weich gekocht, abgegossen, fein gestampft und durch ein

* Die Kartoffelsuppe, welcher Art sie auch sein möge, gewinnt sehr an gutem Geschmack, wenn die Kartoffeln nach tüchtigem Waschen und Spülen erst abgekocht werden; selbstredend muß man solche dann sofort wieder ins kochende Wasser schütten.

Sieb gerieben, dann mit kochendem Wasser dünn gerührt und mit dem nötigen Salz durchgekocht. Unterdes wird Butter mit Mehl gelb gemacht, an die Suppe gerührt und solche mit etwas Muskatblüte oder feingehackter Petersilie gewürzt. Durch einen Rest Bratensauce und ein frisches Eidotter kann man dieser Suppe einen größeren Wohlgeschmack geben, sowie auch dadurch, daß man einige feingeschnittene Zwiebeln in der Butter gelblichbraun macht, ehe das Mehl dazu kommt.

40. SÜDDEUTSCHE KARTOFFELSUPPE. Die Kartoffeln werden gekocht, abgegossen und fein gestampft wie zu der vorhergehenden Suppe. Unterdes kocht man Porree in einem besonderen Töpfchen, auch werden dünne Weck- oder Weißbrotschnitten in Butter gelb gebraten und soviel kochendes Wasser zu den gestampften Kartoffeln, Porree und Weißbrotschnitten gegossen, wie zur Suppe notwendig ist.

41. KARTOFFELSUPPE MIT WIRSING. Es wird ein Stück magerer Speck nach der Personenzahl berechnet, mit so vielem Wasser, wie man Suppe zu haben wünscht, aufs Feuer gesetzt. Sind gute Knochen vorrätig, so kommen solche hinzu. Sobald dies kocht, werden die Kartoffeln mit kleingeschnittenem Wirsing, Salz, einigen gelben Wurzeln, Sellerie und Porree oder Zwiebeln hineingegeben und so lange gekocht, bis alles weich und die Suppe recht sämig geworden ist, welches 2–2½ Stunden Zeit erfordert.

42. SUPPE VON HAFERGRÜTZE MIT KARTOFFELN. Man bringe die mit Wasser abgeflößte Hafergrütze, à Person etwa 30 g, mit Wasser, gutem Fett (es kann auch Schinken- oder Rauchfleischbrühe dazu benutzt werden), Kohlrabi, Sellerie, Petersilie oder Porree, in Ermangelung mit einigen kleingeschnittenen Zwiebeln, zum Kochen, gebe recht rein gewaschene Kartoffeln und das nötige Salz hinzu und koche alles etwa 2 Stunden weich und sämig.
Anmerkung: Wenn die Suppe für einen Dienstbotentisch zur Sättigung bestimmt ist, so kann man à Person auf 45 g rechnen.

43. SUPPE VON GROBEN GRAUPEN MIT KARTOFFELN. Man koche die Graupen in wenig Wasser mit einem Stück Speck, wodurch sie recht weiß und schneller weich werden, oder mit Fett in kurzer Brühe langsam weich, wobei, so oft wie nötig ist, etwas Wasser hinzugegossen wird und öfters durchgerührt werden muß. Erst wenn die Gerste weich ist, fülle man das nötige Wasser nach – es kann hierzu auch gute Brühe von Rauch- oder Pökelfleisch verwendet werden – gebe kleingeschnittenen Sellerie, Porree und Petersilie, Kartoffeln und Salz dazu, kochen diese recht weich und die Suppe sämig.
Man rechne à Person etwa 45 g Graupen und die Zeit des Kochens auf 3½–4 Stunden.

Da Kartoffeln in Graupensuppe schwer weich werden, so tut man besser, wenn es sein kann, sie allein zu kochen und sie dann in der Suppe noch ein wenig kochen zu lassen.

44. Suppe von jungen Gemüsen. Man läßt Mehl in einem Stich Butter anziehen, gibt soviel Bouillon oder Wasser, wie man Suppe zu haben wünscht, und Salz hinzu und läßt folgende junge Gemüse, klein geschnitten, darin gar kochen: Wurzeln, Kopfsalat, Spinat, Sauerampfer und junge Erbsen. Dann wird die Suppe mit feingehackter Petersilie und Eidottern abgerührt und in Butter geröstetes Weißbrot dazu gegeben. Zum Kochen dieser Suppe ist 1¼ Stunde hinreichend.

45. Suppe von jungen Erbsen. Die Erbsen läßt man, ohne sie zu waschen, in einem Stück zergangener Butter eine Weile schwitzen, sowie auch später, je nach Portion der Suppe, 1–2 Löffel Mehl darin anziehen, doch muß solches weiß bleiben. Dann gießt man die nötige Quantität Bouillon oder kochendes Wasser (kein kaltes) hinzu und gibt, wenn die Erbsen gar sind, Salz und gehackte Petersilie dazu. Man kocht Fleisch- oder Grießklöße darin oder gibt in Butter geröstetes Weißbrot dazu.
Zeit des Kochens 1 Stunde.

46. Suppe von zu hart gewordenen Erbsen. Diese lassen sich am besten zur Suppe benutzen. Man setzt sie mit einem guten Stück Butter und weichem, kochendem Wasser aufs Feuer, läßt sie weich kochen und rührt sie durch ein Sieb. Die Brühe bringt man wieder zum Kochen, gibt Salz, in Butter gelb geröstetes Mehl hinein und rührt gehackte Petersilie durch. Auch sind Fleischklößchen gut darin.
Zeit des Kochens 2 Stunden.

47. Suppe von getrockneten Erbsen. Man bringe die Erbsen, nachdem sie verlesen und mit warmem Wasser zwischen den Händen stark gerieben und gut gewaschen sind, 3 Stunden vor dem Anrichten mit *weichem* kochendem Wasser, am besten ist Regenwasser, aufs Feuer. Nach ¾ Stunden langsamen Kochens gieße man sie ab und lasse sie mit frischem, ebenfalls kochendem, wenigstens heißem Wasser in der ersten Stunde mehr weichen als kochen.
Schwer weich kochende Erbsen stelle man mit etwas Soda oder Pottasche (für 4 Personen etwa eine kleine Walnuß groß) aufs Feuer und lasse sie vor dem Abgießen so lange langsam kochen, bis die Schalen anfangen sich zu lösen. Dann schütte man sie auf einen Durchschlag und übergieße sie mit heißem Wasser. Auch bewirken einige kleingeschnittene Zwiebeln, nach dem Abkochen der Erbsen hineingetan, einigermaßen ein schnelleres Weichwerden.
Man kann nach Belieben eine geräucherte Mettwurst oder Schweine-

schnauze und -ohren in der Suppe kochen. Erstere gibt derselben einen besonderen Wohlgeschmack, doch muß sie nach dem Abwaschen, wenn sie trocken sein sollte, vorher wenigstens Tag und Nacht eingeweicht werden. Letztere lasse man, wenn sie salzig sind, vorher in Wasser halb gar werden, weil das Salz die Erbsen hart macht, und lege sie dann hinein. Auch kann man zu den Erbsen ein Stückchen Rindfleisch nehmen, Bouillon davon kochen, und nachdem die Erbsen abgegossen sind, solche dazu geben. Es ist dieses insofern vorzuziehen, als die Suppe dadurch weniger schwer zu verdauen ist.
Nachdem die Erbsen abgekocht sind, werden sie mit Sellerieknollen und Porree in kurzer Brühe weich gekocht. Man nehme dann Fleisch, Sellerieknollen und Porree heraus und lege es in die Terrine, reibe die Erbsen durch einen Durchschlag und lasse sie, gehörig verdünnt, mit dem Fleische und mit dem vielleicht noch fehlenden Salze gut durchkochen. Sind anfangs keine Zwiebeln zu den Erbsen gekommen, so kann man nach dem Durchrühren einige feinschneiden, in Butter gelb braten und dazugeben, wodurch die Suppe einen angenehmen Geschmack erhält. So auch kann man in Butter geröstete Weißbrotschnittchen oder -würfel dazugeben.
Die Suppe muß zwar nicht dick, aber sehr gebunden sein. Ist dies nicht der Fall, so kann man sich mit in Butter angezogenem Mehl helfen. Für den täglichen Tisch können auch, nachdem die Erbsen durchgegeben sind, einige kleine Kartoffeln in der Suppe gekocht werden, die aber nicht zerkochen dürfen; doch muß die Suppe alsdann soviel verdünnt werden, wie sie durch längeres Kochen an Sämigkeit gewinnt.
Die Zeit des Kochens richtet sich nach der Beschaffenheit der Erbsen; eine gute Qualität bedarf zum Weichwerden 1½ bis 2 Stunden, im übrigen ist auf 3 Stunden zu rechnen.

48. Weisse Bohnensuppe. Dieselbe wird wie Erbsensuppe gekocht, doch nicht wie diese durch einen Durchschlag gerührt. Zum Binden werde in Butter oder gutem Fett gelb geschwitztes (kein rohes) Mehl daran gerührt. Es gehört zu dieser Suppe etwas Pfeffer und viel Porree. Zwiebeln und Sellerie kann man hingegen weglassen.
Zeit des Kochens wie Erbsensuppe.

49. Linsensuppe. Auch diese wird wie Erbsensuppe mit einer Mettwurst oder einem Stück Bauchspeck gekocht, jedoch bleiben die Linsen darin ganz und man macht mit den Zwiebeln zugleich Mehl in Butter gelb, um die Suppe damit gebunden zu machen. Es wird Essig dazu gereicht.
Zeit des Kochens wie Erbsensuppe.

50. Sauerampfersuppe. Man macht reichlich Mehl mit guter Butter gelb, läßt junge, gut gewaschene Sauerampferblätter darin zergehen und dann mit Kalbfleischbrühe oder Wasser und dem nötigen Salz durchkochen.

Die Suppe wird mit Muskat, dicker Sahne und einigen Eidottern abgerührt und auf geröstetem Weißbrot angerichtet. Auch können statt des Weißbrotes Eierklößchen darin abgestochen werden. Die Suppe muß zwar etwas gerundet, doch aber nicht dicklich sein.
Zum Kochen gehört 1/4–1/2 Stunde.

51. Kerbelsuppe, auch für fieberlose Kranke passend. Mehl wird in Butter gelb gemacht, mit Kalbfleischbouillon oder Wasser feingerührt, mit Salz, gewaschenem und feingehacktem Kerbel durchgekocht, mit 1–2 Eidottern abgerührt und auf geröstetem Weißbrot angerichtet. Letzteres bleibt für Kranke weg und statt des Mehls kann man die Suppe mit Weißbrot gebunden machen.
Zum Kochen gleichfalls 1/4–1/2 Stunde.

52. Kräutersuppe. Man nehme von Sauerampfer, Portulak, Basilikum, Kopfsalat, Spinat, Estragon, Pimpinelle, Schnittlauch und überhaupt was man von passenden Kräutern hat, doch von den stärkeren weniger, zusammen eine Handvoll, wasche und schneide sie fein. Hat man ein gutes Stück Butter mit so vielem Mehl, wie zur Suppe nötig ist, geschwitzt, so kommen die Kräuter dazu, welche man mit Bouillon oder Wasser feinrührt und nachfüllt, und mit Salz, Kerbel und Petersilie, beides fein gehackt, durchkocht. Kartoffel- oder Eierklöße werden hineingegeben und die Suppe mit Eidottern abgerührt.
Zeit des Kochens 3/4 Stunde.

53. Schlesische Selleriesuppe. 2 dicke Sellerieknollen, 1 Porreestange und 1 Petersilienwurzel werden gut gereinigt und gespült, mit Wasser und dem nötigen Salz weich gekocht. Dann werden 2 Eßlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel guter Butter bräunlich gemacht, die Brühe dazu gerührt, das Wurzelwerk ohne Sellerie hineingelegt und kochend angerichtet.
Die Sellerieknollen werden, nachdem sie gekocht sind, in Scheiben geschnitten, mit Öl und Essig angemengt zum Braten gegeben.
Für 2 Personen berechnet. Zeit des Kochens 1 1/2 Stunde.

III. WEIN- UND BIERSUPPEN

54. Weisse Weinsuppe. 2 Eßlöffel feines Mehl und 6 recht frische Eidotter werden mit einer Flasche weißem Wein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen Zitronenscheiben, aus denen man die Kerne nehmen muß, in einem ausgescheuerten Topf über starkem Feuer mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen gerührt und schnell in die Suppenterrine gegossen, in der man etwas

Muskatblüte zerrührt hat. Das Durchkochen bringt die Suppe zum Gerinnen. Dann legt man von dem Eiweiß, welches vorher mit reichlich Zucker zu festem Schaum geschlagen worden, mit einem Eßlöffel kleine Klößchen auf die Suppe, bestreut solche mit Zucker und Zimt und deckt die Terrine schnell zu, damit der Schaum gar werde. Man gibt Zwieback dazu. Diese Portion ist für 8–10 Personen hinreichend.

55. Schaumsuppe von weissem Wein. Zu dem vorstehend angegebenen Verhältnis nimmt man die ganzen Eier und die Hälfte des Mehls, schlägt alles über starkem Feuer mit einem Schaumbesen bis zum Kochen und gießt die Suppe rasch in die bereitstehende Terrine. Das Durchkochen muß verhütet werden, weil dadurch der Schaum vergeht, auch verhindert die Anwendung von Kartoffelmehl das Schäumen.

56. Sagosuppe mit rotem Wein. Echter Sago wird zweimal mit heißem Wasser abgebrüht, mit heißem, weichem Wasser aufs Feuer gebracht und mit einigen Zitronenscheiben weich gekocht, welches etwa 2–2½ Stunden dauert. Perlsago, welcher aus Kartoffelmehl bereitet ist, bedarf nicht des Abgießens und nur einer Stunde Kochens. Dann gibt man eine gleiche Quantität Rotwein dazu, süßt die Suppe gehörig mit Zucker, läßt sie eben zum Kochen kommen und richtet sie mit etwas feinem Zimt an. Man gibt Biskuit oder frischen Zwieback dazu.

57. Schnell zu bereitende Zwiebacksuppe. Es werden, je nach der nötigen Quantität, Suppe, Wasser, Zwieback, etwas Butter, einige Stück Zimt, Zitronenschale und Salz aufs Feuer gesetzt und durchgekocht. Nachdem dies geschehen, wird das ganze durch ein Sieb gerieben und mit einigen Eidottern und süßer Sahne, Wein und Zucker abgerührt. Um die Suppe besser zu machen, können einige kleine Weinbeeren gequellt und hinzugefügt werden.

58. Suppe von Perlgraupen mit weissem Wein. Die Graupen werden mit wenig kochendem Wasser, mit einem Stückchen frischer Butter und einigen Zitronenscheiben, wodurch sie weißer und schneller weich werden, aufs Feuer gesetzt und in kurzer Brühe bei öfterem Nachgießen von kochendem Wasser langsam weich gekocht. Nachdem die Suppe 2 Stunden gekocht hat, gibt man gewaschene Rosinen hinein, läßt sie recht weich werden, fügt beim Anrichten Wein, Zucker, Zimt und wenig Salz hinzu und rührt die Suppe mit 1–2 Eidottern ab.
Auch ohne Wein ist dies eine angenehme Suppe; dann aber muß man, nachdem die Graupen 1 Stunde gekocht haben, für 6 bis 8 Personen eine ganze Zitrone ohne Kerne hineinschneiden und 1 Stunde vor dem Anrichten reichlich Rosinen hinzufügen.
Zeit des Kochens 2½–3 Stunden.

59. Angenehme Suppe von groben Graupen. Es werden 500 g grobe Graupen mit einem Stückchen frischer Butter, einigen Stückchen Zimt und wenig kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, nach und nach ein Guß kochendes Wasser dazu gegeben und recht weich gekocht. Dann wird das ganze scharf durch ein Sieb gerührt, wobei während des Durchrührens etwas Wasser über die Graupen gegossen wird, um der Suppe alles Sämige zuzuwenden. Danach werden 250 g gut gewaschene Rosinen darin weich gekocht, welches etwa ¾ Stunde dauert, doch kann man diese nach Belieben auch schon früher allein kochen, die Suppe nach dem Durchrühren zum Kochen bringen und die Rosinen samt der Brühe hinzufügen. Die Suppe muß recht sämig, doch darf sie nicht zu dick sein und etwas Salz nicht vergessen werden. Beim Anrichten werden 2 frische Eidotter mit ¼ l weißen Wein angerührt und die kochende Suppe nach und nach dazugerührt.
Diese Portion ist auf 8–10 Personen berechnet.
Zeit des Kochens 3 Stunden.

60. Griessmehlsuppe mit Korinthen und Wein. Zu 1¼ l Wasser nehme man 50 g Grießmehl (Grieß), 50 g Zucker, 50 g Korinthen, einen gehäuften Teelöffel Salz, ½ Tasse weißen Wein und 1 Eidotter. Das Wasser wird kalt mit den gewaschenen Korinthen, einer halben Walnuß dick Butter und einem Stückchen Zimt von der Länge eines halben Fingers aufs Feuer gesetzt, und wenn es kocht, das Grießmehl langsam hineingestreut, Zucker und Salz dazu gegeben und zugedeckt so lange mäßig gekocht, bis das Grießmehl sich nicht mehr senkt. Dann wird das Eidotter mit Wein angerührt und die kochende Suppe allgemach hinzugegeben.
Diese Portion ist auf 2 Personen berechnet.
Auch Rosinen sind in solcher Suppe recht angenehm; diese aber müssen vor dem Einstreuen des Grießmehls eine Weile kochen, weil sie oft ¾–1 Stunde Kochens bedürfen. Statt Wein kann man auch Zitronensaft gebrauchen.

61. Reissuppe mit Rosinen. Man schwitzt etwas Butter mit einem Löffel Mehl gelb, gibt die nötige Quantität kochendes Wasser, abgebrühten Reis und verlesene und gewaschene Rosinen hinzu, läßt beides weich kochen und rührt die Suppe ab mit Salz, Zucker, etwas Wein, einigen Eidottern und Zimt.

62. Schaumbiersuppe. 1 l Bier, ebensoviel Wasser, 2 Eßlöffel feines Mehl, 4 ganze Eier, Zucker, 2 Zitronenscheiben und Zimt nach Geschmack schlägt man mit einem Schaumbesen über starkem Feuer bis vors Kochen und gießt es schnell in die Suppenterrine. Man gibt in Butter geröstete Weißbrotwürfel oder Zwieback dazu.
Anmerkung: Kartoffelmehl ist zu dieser Suppe nicht anwendbar.

63. SCHNELL ZU MACHENDE BIERSUPPE. Auf jede Person rechne man ¼ l Wasser, ebensoviel Bier, lasse es kochen, gebe den nötigen Zucker und 1 Messerspitze Salz hinzu. Dann rühre man 1 Eidotter und 1 gehäuften Teelöffel Kartoffelmehl zusammen mit etwas kaltem Wasser an, gebe unter beständigem Rühren nach und nach von dem kochenden Bier hinzu und gieße es hinein, indem man die Suppe gut durchrührt, den Topf schnell vom Feuer nimmt und noch eine kleine Weile rührt, welches das Gerinnen verhütet.
Nach Belieben kann man auch das Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, solches mit einem Löffel abstechen, auf die angerichtete Suppe legen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Eiweißklößchen läßt man einige Minuten im zugedeckten Topf ziehen.

64. BIERSUPPE MIT ROSINEN. Man kocht reichlich Rosinen mit Wasser und Weißbrot so lange, bis erstere ganz weich sind. Dann gießt man soviel Bier hinzu, daß es recht kräftig schmeckt, versüßt es mit Zucker und gibt, wenn es kocht, je nach Portion der Suppe ½–1 Eßlöffel Mehl mit Wasser verrührt hinzu und rühre die Suppe mit einigen Eidottern und etwas Zimt ab; sie darf weder zu dünn noch zu dicklich sein.
In Ermangelung der Eier rühre man das Mehl mit guter Sahne oder auch Milch an.

65. DESGLEICHEN MIT BROT. Halb Schwarz-, halb Weißbrot wird mit wenig Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, Korinthen, Zitronenscheiben, Bier und Zucker hineingegeben und, wenn die Korinthen weich sind, mit Eidottern abgerührt.

66. DESGLEICHEN MIT MILCH. Man nehme für 2–3 Personen ½ l Milch mit der Sahne, ½ l Wasser, ¼ l starkes, jedoch kein bitteres Bier, 60 g Korinthen, 20 g feines Mehl, 60 g Zucker, ½ Teelöffel Salz und ein frisches Eidotter. Es wird das alles ohne Ei und Salz in einem tiefen Topfe auf sehr starkem Feuer bis vors Kochen ohne Aufhören stark gerührt, dann der Topf schnell vom Feuer genommen, die Suppe noch einige Minuten gerührt, weil sie sonst leicht gerinnt, Salz dazu gegeben und mit dem Eidotter und etwas feinem Zimt abgerührt.
Hat man keine Zeit, die Suppe gehörig zu rühren, ohne welches sie gerinnt, so lasse man Wasser, Bier, Korinthen und Mehl kochen, die Milch besonders zum Kochen kommen, nehme beides vom Feuer, mische es untereinander und rühre die Suppe mit dem Eidotter ab.
In Ermangelung eines Eies, was übrigens sehr dazu gehört, muß man reichlicher Milch und soviel weniger Wasser und auch eine Kleinigkeit Mehl mehr nehmen. Übrigens versteht es sich von selbst, daß das Verhältnis dieser Flüssigkeiten zueinander vom eigenen Gutdünken abhängt und also zu dieser Suppe mehr Milch oder mehr Bier genommen werden

kann, wenn man nur dabei beachten wolle, daß zu $1^1/_4$ l Flüssigkeiten 20 g feines Mehl und 1 Eidotter hinreichend sind.
Es wird zu dieser Suppe Zwieback oder in Butter geröstetes Weißbrot gegeben.

IV. MILCH- UND WASSERSUPPEN

67. FEINE MILCHSUPPE, WARM UND KALT ZU GEBEN. Auf 3 Personen 1 l Milch, 1 Eßlöffel voll Stärke, besser noch Kartoffelmehl, Zitronenschale oder etwas Vanille oder auch ein paar frische Pfirsichblätter, Zucker, 2 Eidotter, etwas Salz. Dies wird über starkem Feuer fortwährend bis zum Kochen stark gerührt, dann in die Terrine gegossen, von dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen auf die Suppe gelegt, solche mit Zucker und Zimt bestreut und schnell zugedeckt.
Fehlt es an Zeit zum Rühren, so lasse man die Milch kochen, gebe das Kartoffelmehl hinzu und rühre die Suppe mit den Eidottern ab; jedoch hat ersteres Verfahren den Vorzug.
Anmerkung: In heißer Jahreszeit macht diese Suppe ein angenehmes und bequemes Essen zum Sonntagabend; man kann sie zu diesem Zweck vormittags kochen.

68. MILCHSUPPE VON KARTOFFELMEHL. Man koche frische Milch, wozu ein Drittel Wasser genommen werden kann, rühre etwas Kartoffelmehl mit Milch hinzu, lasse sie unter stetem Rühren durchkochen und gieße sie mit etwas Salz in die Terrine.
Wünscht man die Suppe zu verfeinern, so koche man einige Stücke Zimt in der Milch und gebe etwas Zucker hinzu oder man mische ein wenig feingestoßene Muskatblätter, gut zerrührt, durch die Suppe.

69. HACKEREIS, EINE LÄNDLICHE KINDERSUPPE. Man nimmt ein frisches Ei, rührt mit einem Messer soviel Mehl hinein, wie das Ei aufnimmt, hackt es ganz klein und läßt es in kochender Milch mit etwas Salz und einer Prise Safran recht gar kochen, indem fortwährend gerührt werden muß. Die Suppe darf nicht zu dicklich sein.

70. MILCHSUPPE MIT WEISSBROT. Das Weißbrot schneide man in Würfel, tue es in die Terrine, koche frische Milch mit etwas Salz, nach Gefallen mit Wasser vermischt, und gieße sie auf das Weißbrot.

71. GRIESSMEHLSUPPE (GRIESSSUPPE) VON MILCH. Am wohlschmeckendsten wird diese Suppe, wenn man das Grießmehl mit der kalten Milch und etwas Salz über starkem Feuer rührt, bis sie gehörig kocht, und dann mit Zucker und Zimt anrichtet. Hat man dazu keine Zeit, so werde das Grieß-

mehl mit Milch angerührt, in die kochende Milch getan und gekocht, bis es sich nicht mehr senkt. Die Milch kann mit 1/3 Wasser vermischt werden, man rechne alsdann auf die Person 3/8 l und 30 g Grießmehl.

72. Nudelsuppe von Milch wird wie Grießmehlsuppe nach vorhergehendem Rezepte gekocht.

73. Reissuppe von Milch. Der Reis, wobei man auf 1 1/4 Stunde Kochens rechnen kann, wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht und, nachdem diese ganz heiß geworden, abgegossen, weil mancher Reis etwas Säuerliches hat, was die Milch zum Gerinnen bringt. Wendet man frische Milch zur Suppe an, so kann man halb Wasser nehmen und auf jede Person 3/8 l und 30 g Reis rechnen.

Man lasse die Hälfte der Milch mit dem Wasser kochen, gebe einige Stückchen Zimt oder Muskatblüte und den Reis hinein und lasse ihn langsam weich werden. Dann erst gebe man die übrige Milch und einige Stückchen Zucker nebst Salz hinzu und lasse die Suppe noch ein wenig kochen. Wünscht man sie etwas sämiger, so lasse man zuletzt etwas Kartoffelmehl eben durchkochen, welches jedoch nur teelöffelweise angewendet werden darf.

Ein Hinzurühren von Weizenmehl benimmt der Suppe den guten Geschmack; soll es indes geschehen, so muß sie, während stets gerührt wird, 1/4 Stunde mit dem Mehl kochen.

Anmerkung: Es kann nach Gefallen der Reis auch gleich in der ganzen Quantität Milch gekocht werden, indes ist die Suppe nach Angabe feiner und gesünder, als wenn die Milch so lange gekocht wird.

74. Suppe von Perlgraupen und Milch. Die Graupen werden gewaschen, mit einem Stückchen Butter und wenig weichem Wasser aufs Feuer gesetzt, langsam weich und kurz eingekocht, wobei, so oft es nötig ist, etwas Wasser nachgegossen wird. Dann gebe man Milch und wenig Salz dazu und lasse sie zu einer sämigen Suppe kochen, zu welcher man zuletzt, wenn sie nicht sämig genug sein sollte, etwas verrührtes Kartoffelmehl oder Stärke geben kann. Nach Belieben kann man sie mit Zucker und Zimt oder etwas feingestoßener Muskatblüte würzen.

Zeit des Kochens 2–2 ½ Stunden. Man rechne auf jede Person 1/4–3/8 l frische Milch und 30 g Perlgraupen.

75. Suppe von groben Graupen und Milch. Diese wird nach vorhergehender Vorschrift gekocht, indes muß man beim Kochen wenigstens auf 3–3 1/2 Stunden rechnen.

76. Suppe von echtem Sago und Milch wird wie Suppe von feinen Perlgraupen gekocht.

77. Suppe von Kartoffelsago (Perlsago) und Milch. Derselbe wird in die kochende Milch, mit etwas Wasser vermischt, gegeben, weil er sich sonst ganz auflösen würde, zugleich rührt man, wenn der Perlsago nach Verlauf von ½–¾ Stunde weich geworden, etwas Kartoffelmehl und Salz durch und gibt nach Belieben Zucker und Zimt an die Suppe.
Auf die Person 3/8 l Milch, 30 g Sago.

78. Suppe von Buchweizengrütze und Milch. Man streut die Grütze in die kochende, womöglich nicht mit Wasser vermischte Milch, läßt sie nicht zu weich, etwa 1/4 Stunde, kochen und rührt etwas Kartoffelmehl und Salz daran.
Mit Anwendung von Kartoffelmehl ist 30 g Grütze auf die Person hinreichend, dazu 5/8 l Milch.

79. Suppe von Hafergrütze und Milch. Die Grütze wird einigemal abgeflößt (gewaschen), mit Wasser weich und dicklich gekocht, wobei zuweilen durchgerührt werden muß, weil sie sich leicht ansetzt. Nachdem sie scharf durch ein Sieb gerührt, bringe man sie wieder zum Kochen, gebe Milch und etwas Salz hinzu und koche die Suppe langsam noch 1/4 Stunde. Man rechne auf die Person 30–45 g Hafergrütze und 1/4 l frische oder 3/8 l abgenommene (entrahmte) Milch. Erstere hat den Vorzug.

80. Maissuppe. Zur Bereitung dieser sehr nahrhaften und wohlfeilen Suppe läßt man halb Milch und halb Wasser kochen, rührt soviel Maismehl hinein, daß sie eine gute Konsistenz erhält, und gibt etwas Salz hinzu.

81. Schokoladensuppe. 125 g Schokolade werden mit einer Tasse Wasser aufs Feuer gesetzt und, wenn sie ganz weich ist, zu Brei gerührt, 2 l Milch und Zucker nach Geschmack hinzugegeben und, wenn sie kocht, die Suppe mit Vanille oder Zimt und 1–2 Eidottern angerichtet. Man kann das Eiweiß zu Schaum schlagen und hiervon Klößchen auf die Suppe legen und solche mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Suppe, welche auf 5 Personen berechnet ist, wird auf in Butter gelb gerösteten Weißbrotschnitten angerichtet.
Anmerkung: Die Vanille wird mit Zucker fein gestoßen.

82. Buttermilchsuppe mit Mehl. Zu jedem Liter Buttermilch sind 30 g feines Weizenmehl ein gutes Verhältnis. Um das Gerinnen zu verhüten, rühre man letzteres mit der Buttermilch glatt an, stelle sie auf ein rasches Feuer und lasse sie nach dem Warmwerden unter fortwährend starkem Rühren durchkochen. Dann füge man Zucker und etwas Salz hinzu, rühre die Suppe, wenn man sie besonders gut zu haben wünscht, mit feinem Zimt und einem frischen Eidotter ab und lege einige in Butter geröstete

Weißbrotschnitten in die Terrine oder gebe frischen Zwieback dazu. In ersterem Falle muß etwas weniger Mehl genommen werden.
Für den täglichen Tisch im gewöhnlichen Leben ist eine einfache Suppe passender, auch kann man nach holländischem Brauch dieselbe mit etwas Sirup versüßen.

83. Buttermilch mit Buchweizengrütze. Die Grütze wird mit wenig Wasser gar und kurz eingekocht, alsdann Buttermilch mit etwas Mehl angerührt dazu gegeben und zum Kochen gebracht. Man gibt etwas Salz, nach Gefallen auch Zucker oder Sirup hinzu.

84. Buttermilch mit feinen Perlgraupen, auch für Kranke. Man setzt die Gerste mit Buttermilch aufs Feuer, da sie durch die Säure viel schneller weich wird, kocht sie weich und gibt Salz, Zucker und Zimt daran.

85. Buttermilch mit Graupen und getrockneten Birnen, auch für Kranke. Die Buttermilch wird mit feinen oder auch mit groben Graupen und geschälten getrockneten Birnen, welche vorher gut gewaschen werden, aufs Feuer gesetzt, langsam gar gekocht und etwas Salz durchgerührt. Wird grobe Gerste dazu angewendet, so kann die Suppe durchgegeben und die Birnen hineingelegt werden.
Es ist dies eine ebenso wohlschmeckende wie angenehme und wohlfeile Suppe. Auch kann sie mit frischen Birnen gekocht werden.

86. Buttermilch mit Pflaumen (Zwetschen) oder Rosinen. Getrocknete Pflaumen werden in Wasser weich gekocht, wozu auch etwas Anis gegeben werden kann. Dann wird geriebenes Weißbrot nebst der Buttermilch, welche des Gerinnens halber mit etwas Mehl angerührt wird, hinzugegossen und unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Beim Anrichten rührt man Salz, Zucker und Zimt durch. Auch kann man frische Pflaumen, auch Rosinen darin kochen.

87. Braune Mehlsuppe. Das Mehl wird ohne Butter gelbbraun gemacht, Milch gekocht und von diesem Mehl mit kalter Milch soviel hineingerührt, wie nötig ist, die Suppe gebunden zu machen. Dann wird sie mit Zucker, Zimt und Eidottern auf Weißbrotschnitten, welche mit Butter gelb geröstet sind, angerichtet.

88. Suppe von weissgebranntem Mehl. Man lasse ein halbes Ei dick frische Butter heiß werden, gebe da hinein 3 Eßlöffel Mehl und rühre so lange, bis es kraus wird und sich hebt, gieße dann das nötige kochende Wasser langsam hinzu, während gut gerührt werden muß, damit das Mehl aufgelöst und die Suppe nicht klümprig werde. Nach dem Durchkochen rühre man die Suppe mit Salz, Muskatblüte oder etwas Zitronen-

schale, sehr wenig Zucker und einem frischen Eidotter ab, oder man richte sie ohne Gewürz und Zucker mit Salz, saurer Sahne und feingehackter Petersilie an.
Anmerkung: Man kann auf jede Person 1 Eßlöffel Mehl rechnen.

89. Süddeutsche gebrannte Mehlsuppe. Man läßt 60 g Butter in einem Topfe sehr heiß werden, macht 3–4 mittelgroße Rührlöffel Mehl darin bräunlich, rührt die nötige Quantität Wasser, Salz und Muskatnuß hinzu und läßt die Suppe mit in Würfel geschnittenem Weck (Weißbrot) noch einige Minuten kochen.

90. Süddeutsche Wecksuppe. 4–5 Kreuzerwecke (Semmeln) werden durchgeschnitten, mit kaltem Wasser und 60 g frischer Butter 1/4 Stunde lang gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht und mit 4 Eidottern und 1/8 l süßer Sahne und etwas Muskat angerichtet.

91. Süddeutsche Zwiebelsuppe. Man läßt in 125 g Butter 3 große, kleinwürflig geschnittene Zwiebeln gelb werden, macht dann darin einen Kochlöffel Mehl gleichfalls gelb, gießt unter starkem Rühren soviel Fleischbrühe, wie man Suppe zu haben wünscht, hinzu und läßt sie gut durchkochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, gibt feine Weckschnitten (Semmelschnitten) hinein, läßt sie mit denselben noch einige Minuten schwach kochen und richtet sie mit zwei Eidottern an. Die Suppe ist für 4 Personen berechnet.

92. Suppe von Brühe, worin Gemüsenudeln gekocht sind. Man kann von dieser sämigen Brühe zweierlei Suppen bereiten. Erstens eine Milchsuppe. Dazu werde die Brühe wieder zum Kochen gebracht, soviel gute Milch, wie man Brühe hat, hinzugegossen und mit etwas Zimt gewürzt. Salz bedarf die Suppe nicht, da die Brühe etwas gesalzen ist.
Zu der zweiten Suppe mache man einige kleingeschnittene Zwiebeln in gutem Fett gelbbraun, gieße die Brühe dazu, auch wenn die Suppe zu dick werden sollte, das nötige Wasser und würze sie mit etwas Nelkenpfeffer und einigen Lorbeerblättern oder mit feingehackter frischer Petersilie, welche jedoch nur eben durchkochen darf, damit sie ihre schöne grüne Farbe behalte.

93 Suppe von Brühe, worin Kartoffelklösse gekocht wurden. Je nachdem man eine kleine oder größere Portion Suppe zu haben wünscht, gebe man 2–3 von den Klößen zurückbehaltene Eidotter in die Schale (Schüssel), worin diese gemacht worden sind, rühre sie samt dem, was in der Schale geblieben, mit Kloßwasser fein, gieße es in die kochende Brühe, lasse die Suppe unter stetem Rühren gut durchkochen und würze sie mit etwas Zimt.

Auch kann man Zwiebeln und etwas Mehl in Butter oder gutem Fett braun machen, solche zu der Brühe rühren und die Suppe mit gestoßenem Nelkenpfeffer gut würzen.

94. Suppe aus Pastetenteig. Man bricht den Teig in Stücke und setzt ihn mit wenig Wasser aufs Feuer; wenns zu Brei gekocht ist, so fügt man ein Stück Butter oder gutes Fett dazu und füllt es mit kochendem Wasser nach und nach auf.
Vor dem Anrichten gibt man feingehackte Petersilie hinein, zerrührt ein Eidotter und etwas feine Sahne in der Suppenterrine und gießt, während man anfangs rührt, die Suppe hinzu.

95. Griessmehlsuppe. Man läßt Grießmehl (Grieß) in nicht zu wenig Butter gelb werden, gießt, indem man gut rührt, langsam kochendes Wasser hinzu, gibt Salz, und wenn es gar ist, etwas Muskatnuß und ein Eidotter oder zerrührte saure Sahne daran und in Butter geröstetes Weißbrot dazu.
Man kann auf die Person 45 g Grießmehl rechnen.

96. Graupensuppe für Kranke. Feine Perlgraupen werden in wenig kochendem Wasser mit einem Stückchen frischer Butter bei oftmaligem Nachgießen weich und sämig gekocht, dann würzt man die Suppe mit Salz, feingehackter Petersilie oder Muskatnuß; letztere ist bei Magengeschwüren vorzuziehen.

97. Suppe von Hafergrütze für Kranke. Gute, frische Hafergrütze wird gewaschen, indem man sie in kaltem Wasser durchrührt und einigemal abflößt. Dann lasse man sie, wenn bei dem Kranken keine Leibschmerzen vorhanden sind, mit 1–2 Zitronenscheiben (Kerne und Schale bis zum Saft entfernt) in kochendem Wasser 1 Stunde kochen, rühre sie durch ein sauberes Haarsieb, in Ermangelung desselben lasse man sie, ohne zu rühren, freiwillig durch ein weiteres Sieb laufen und rühre Zucker und sehr wenig Salz durch oder gebe geriebenen Zucker dazu, weil Kranke oft mehr, oft weniger davon wünschen.

98. Auf andere Art für Kranke. Abgeflößte (gewaschene) Hafergrütze wird mit kochendem Wasser, einer Messerspitze Salz und 2 Eßlöffel frischen, ganz fein gestoßenen Mandeln 1 Stunde gekocht, durch ein Haarsieb gerührt und Zucker dazu gegeben.

99. Zwiebacksuppe für Kranke. Ganz feingestoßener Zwieback wird mit Wasser und 1–2 Zitronenscheiben so lange gekocht, bis sich derselbe nicht mehr senkt, Zucker und sehr wenig Salz dazu gegeben und, wenn der Arzt es erlaubt, mit 1 Eidotter abgerührt.

100. BROTSUPPE FÜR KRANKE. Halb Schwarz-, halb Weißbrot wird in Wasser ganz zerkocht, durch ein Haarsieb gerührt, mit Korinthen, etwas Salz, Zucker und Zitronenscheiben gekocht, bis erstere weich sind und, im Fall es dem Kranken nicht versagt ist, mit etwas Wein und Eidotter abgerührt.

101. EINE GUTE KRANKENSUPPE BEI ROTER RUHR UND DIARRHÖE (DURCHFALL). Es wird eine halbe Tasse Graupen, welche sich ganz weiß kochen, mit einer weißen Bohne dick frischer Butter und einem Stück feinem Zimt in einem irdenen Topf mit 1/2 l kochendem Wasser aufs Feuer gestellt und ganz weich gekocht, während man zuweilen etwas kochendes Wasser hinzufügt. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gegossen, mit Zucker und sehr wenig Salz durchgekocht und mit einem ganz frischen Eidotter abgerührt. Dieselbe darf weder zu dünn noch zu breiig gekocht sein.
Anmerkung: Als Getränk wird Gerstenwasser, wie es bei den Getränken bemerkt ist, dem Kranken gereicht.

V. OBSTSUPPEN

102. ZITRONENSUPPE, AUCH FÜR KRANKE. Man koche Weißbrot in Wasser ganz weich, rühre es durch ein Haarsieb und bringe es wieder zum Kochen, gebe Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, wenig Salz, Zukker nach Belieben, dazu und rühre die Suppe mit einem Eidotter ab.
Für Fieberkranke lasse man Zitronenschale und Eidotter weg.

103. ERDBEERSUPPE. Man läßt feingestoßenen Zwieback mit Wasser sämig kochen, gibt Wein, Zucker und Zimt und, falls die Suppe nicht gebunden genug wäre, etwas mit Wasser angerührtes Kartoffelmehl dazu. Dann stellt man sie vom Feuer und rührt im Verhältnis einige Untertassen voll ganz reifer Erdbeeren durch, welche vorher eine Stunde mit Zucker bestreut werden müssen. Man kann Biskuitschnitten oder Zwieback dazu geben.
Anmerkung: Wendet man zu dieser Suppe Gartenerdbeeren an, so kann man einen Teil derselben mit dem Zwieback kochen und durch ein Sieb rühren; Walderdbeeren aber nehmen durch Kochen häufig einen bittern Geschmack an.

104. SUPPE VON GETROCKNETEN ZWETSCHEN. Dieselben werden zweimal abgekocht, mit Wasser, Zitronenschale und etwas Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, Zucker, Zimt und nach Belieben ein Glas Wein durchgerührt, auf geröstetes Weißbrot angerichtet. Für Kranke läßt man Wein, Gewürz und das geröstete Brot weg.

105. Hafergrütze mit getrockneten Zwetschen, zugleich sehr gut für Kranke. Nachdem die Zwetschen, wie es bei den Kompotten bemerkt, abgekocht und die Hafergrütze einigemal abgeflößt ist, bringe man jedes allein aufs Feuer, koche die Grütze mit einem Stückchen Butter recht sämig, gieße sie durch ein Sieb, die Zwetschen mit ihrer Brühe und einigen Stückchen Zimt und 2–4 Zitronenscheiben (die Kerne entfernt) dazu und koche die Zwetschen ganz weich. Dann wird die Suppe, welche recht sämig, aber nicht zu dicklich sein muß, mit Zucker und etwas Salz gewürzt.
Man rechne auf die Person etwa 45 g Grütze und 45 g oder etwa 15 Stück Zwetschen.
Auf ganz dieselbe Art kocht man Suppe von frischen Zwetschen.

106. Hafergrütze mit Rosinen oder Korinthen. Die Grütze wird gekocht und durchgesiebt, wie im Vorhergehenden gesagt worden. Dann gebe man für jede Person 15 bis 20 g ausgesuchte und gewaschene Rosinen oder Korinthen, ein Stückchen Zimt, etwas Salz und 1 Zitronenscheibe hinzu, lasse die Rosinen recht weich kochen und rühre die Suppe mit einem Eidotter und etwas Zucker ab. Auch kann man derselben zuletzt einen Geschmack von weißem Wein geben; auch einige saure Äpfel in der Grütze kochen und mit durchreiben.

107. Hagebuttensuppe, auch für Kranke. Die Hagebutten werden in Wasser mit etwas Zwieback oder Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, Zucker und Zimt und, wenn's dem Kranken erlaubt ist, auch etwas Wein durchgerührt.

108. Auf andere Art. Einige Handvoll Hagebutten nebst einer Handvoll Rosinen und einer Tasse voll Hafergrütze werden ganz weich gekocht, durch einen Durchschlag gerührt, wieder zum Kochen gebracht, mit Wein, Zucker, Zimt und einem Eidotter abgerührt und Zwieback dazugegeben.

VI. KALTSCHALEN

109. Weinkaltschale. Man gibt eine Stunde vor dem Anrichten Makronen oder kleine feine Zwiebäcke (große bricht man in Stücke) in eine Terrine und fügt hinzu: Zitronenscheiben, einige Stücke Zimt, halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker versüßt.

110. Apfelsinenkaltschale. Verschiedene Fruchtsäfte, halb Wein, halb Wasser, reichlich Zucker und einige Stücke Zimt nebst Apfelsinen, welche man nach dem Abziehen der Schale in 8 Teile schneidet und in Zucker umdreht. Die Zwiebäcke hierzu werden mit etwas Wein angefeuchtet,

doch dürfen sie nicht weich werden, mit Zucker bestreut, aufeinandergelegt und dazu gegeben.

111. Aprikosenkaltschale. Die Haut der Aprikosen zieht man ab, macht die Steine heraus und kocht sie mit einigen Aprikosenkernen, Zimt und vielem Zucker in Wasser nicht zu weich, legt die Hälfte derselben in die Terrine und rührt die übrigen Aprikosen mit der Brühe durch ein Haarsieb, gibt ebensoviel weißen Wein hinzu, versüßt es reichlich mit Zucker und gießt es auf die Aprikosen. Es wird Biskuit oder Zwieback dazu gegeben.

112. Kirschkaltschale. Aus einem Suppenteller voll saurer Kirschen werden die Steine entfernt und in 1 l Wasser mit 1/2 Eßlöffel voll gestoßener Kirschkerne und 2–3 Stück Nelken 1/4 Stunde gekocht, durch ein feines Sieb gerieben und 1/3 roter Wein, gehörig Zucker und Zimt dazu gegeben. Es werden Zwiebäcke hineingebrochen oder dazu gereicht.

113. Erdbeer- und Himbeerkaltschale. Die Erdbeeren werden leicht abgespült, Himbeeren nicht. Man gibt sie in die Suppenterrine, streut viel Zucker darüber und läßt sie 1 Stunde stehen, dann mischt man halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker, Saft einer Zitrone und feinem Zimt und gießt es über die Früchte.

114. Sago- oder Reiskaltschale. 125 g Sago oder Reis wird abgebrüht, mit Wasser, ohne ihn zu rühren, weich und dick gekocht (die Körner müssen ganz bleiben) und in die Terrine gefüllt. Darüber gibt man reichlich Zucker, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und gut gewaschene und aufgekochte Korinthen mit ihrer Brühe. Nach einer Stunde wird 1 Flasche Rotwein und 1 Flasche Wasser, mit dem nötigen Zucker versüßt, hinzugegeben.

115. Bierkaltschale. Altes geriebenes Schwarzbrot, reichlich gewaschene und aufgekochte Korinthen mit der Brühe, Zimt, Zitronenscheiben, Bier, welches nicht bitter sein darf, wenn es stark ist, mit Wasser gemischt, gehörig Zucker und Zwieback hineingebröckelt.

116. Westfälische Kaltschale. Man reibe altes Schwarzbrot, schlage mit einem Schneebesen dicke saure Sahne, rühre braunes, nicht bitteres Bier, Zucker, Zimt und das Schwarzbrot hinzu.

117. Kalte Holundermilch. 1 l Milch wird mit 2 Holunderblüten ein wenig gekocht, diese herausgenommen, ein Eßlöffel voll Kartoffelmehl, Zucker und etwas Salz hinzugetan und mit 2–3 Eidottern abgerührt. Dann gieße man die Suppe, falls Blüten abgekocht wären, schnell durch

ein Sieb in die Terrine und lege von dem mit Zucker zu Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen darauf, bestreue sie mit Zucker und Zimt und decke die Terrine rasch zu, damit sie gar werden.

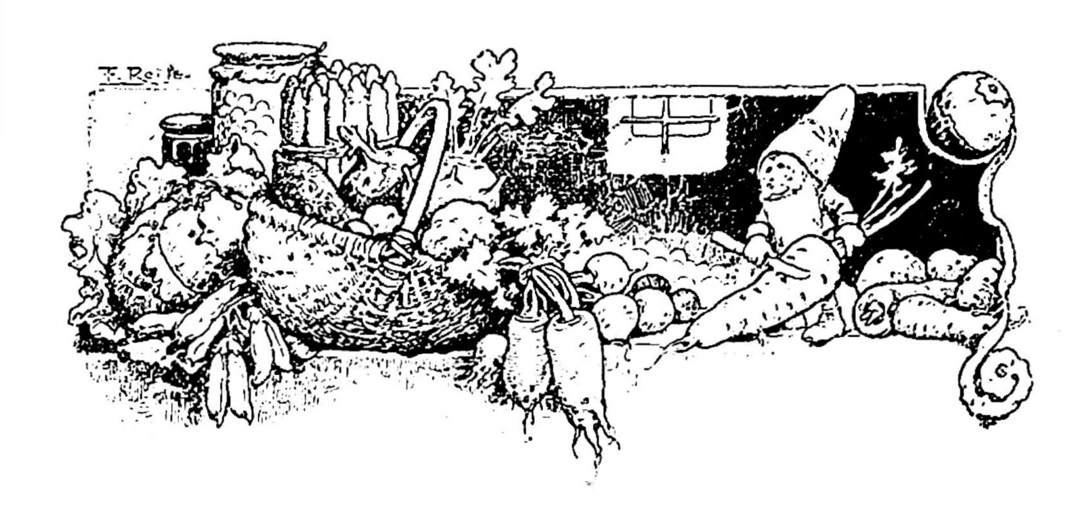
118. MILCHKALTSCHALE. Diese wird gemacht wie die vorhergehende Kaltschale, doch lasse man statt Holunderblüten gestoßene süße und 2–3 bittere Mandeln oder 1–2 frische Pfirsichblätter darin auskochen, oder gebe nebst Zucker und Zimt abgeriebene Zitronenschale hinzu.

119. KALTSCHALE VON BUTTERMILCH. Hierzu wird Schwarzbrot gerieben und in der Kuchenpfanne etwas geröstet, dann kommen zu 4 Löffel Brot 2 Löffel Zucker, wo nun das ganze unter beständigem Rühren noch etwas geröstet wird. Darauf rührt man die Buttermilch mit etwas süßer Sahne oder süßer Milch an, bröckelt kurz vor dem Auftragen Zwieback oder Weißbrot hinein und streut zuletzt das abgekühlte Schwarzbrot darüber. Diese Kaltschale ist sehr wohlschmeckend und erfrischend.

120. GESCHLAGENE SAHNE. Süße dicke Sahne wird in einem Butterfaß schaumig gemacht oder mit einem Schaumbesen schaumig geschlagen, indem man immer den Besen auf der Oberfläche gleichmäßig hin und her bewegt, doch muß dies im Keller geschehen. Sie wird dann mit Zucker und Vanille durchgerührt, angerichtet und mit Zimt bestreut, Zwieback und geriebenes Schwarzbrot dazu gegeben.
Anmerkung: Die Vanille kann man einige Stunden vorher in der Sahne ausziehen lassen, oder mit Zucker fein stoßen, wodurch man wenig gebraucht.

121. GESCHLAGENE SAURE MILCH. Die Milch wird hierzu dick genommen, doch muß die Sahne noch ganz glatt sein. Sie wird mit derselben nach Vorhergehendem geschlagen und mit Zucker und Zimt durchgemischt.

C Gemüse- und Kartoffelspeisen



I. GEMÜSE

1. Regeln beim Kochen der Gemüse. Man findet es so häufig, daß die Gemüse, welche als hauptsächlichste Nahrungsmittel vor allen anderen Speisen eine sorgfältige Zubereitung verdienen, oft sehr vernachlässigt werden, weshalb hier manches besprochen wird, was vielleicht überflüssig scheinen möchte.

Vorab sei hier bemerkt, daß bei den Gemüsen die Flamme den Topf nicht weiter ergreifen darf, als es die darin befindliche Portion erlaubt. Schlägt die Flamme zu hoch, so erhält das Gemüse sicherlich keinen guten Geschmack.

Reinlichkeit. Auch wird hier nochmals, obgleich es schon in der Einleitung geschehen ist, vor allem die größte Reinlichkeit in den Kochgeschirren und im Reinigen der Gemüse anempfohlen. Alle frischen Knollen- und Wurzelgewächse müssen vor dem Putzen rein gewaschen und nach dem Schneiden nochmals abgespült, aber nicht gewässert werden; Kartoffeln, ganz besonders frische, machen hier eine Ausnahme.

Zur größeren Schmackhaftigkeit. Um die Gemüse recht schmackhaft zu kochen und zugleich ein schnelleres Garwerden zu befördern, wolle man folgendes beachten. Soll das Gemüse mit Butter gekocht werden, so gebe man zur Ersparnis derselben die Hälfte der Butter ins kochende Wasser, die andere Hälfte ins Gemüse, wenn der Topf vom Feuer genommen

wird, wodurch der Buttergeschmack stärker hervortritt und die Brühe sich mehr rundet. Will man Bratenfett zum Gemüse anwenden, so kann dies gleichfalls ins kochende Wasser getan und zuletzt ein Stückchen Butter durchgemischt werden. Nierenfett, Schmalz, Gänsefett, Hammelfett und Öl setze man jedoch mit kaltem Wasser aufs Feuer und lasse es vor dem Hinzutun des Gemüses stark kochen.

Unterdes tue man das klar gespülte Gemüse zum Ablaufen auf einen Durchschlag und gebe es nicht zugleich, sondern, je nach der Quantität, in etwa 2–5 Teilen nach und nach mit dem Schaumlöffel in den Topf, wobei aber jedesmal das Wasser wieder kochen muß. Es ist dies auch beim Abkochen der Gemüse zu beachten, da solche hierdurch viel schneller weich werden, als wenn durch Hinzutun von großen Portionen das Kochen längere Zeit unterbrochen wird. Dann streue man – mit Ausnahme von Hülsenfrüchten – das Salz in der letzten Hälfte des Weichkochens gleichmäßig über das Gemüse und lasse dieses fest zugedeckt gehörig kochen. Das Nachgießen von Wasser suche man möglichst zu vermeiden. Bei nötiger Aufmerksamkeit läßt sich bald die passende Quantität ermessen; indes ist es immer besser, etwas zu wenig, als gar zuviel zu nehmen. Man sorge dann aber früh genug für kochendes Wasser zum Nachgießen.

Alle Gemüse, welche des *Abkochens* bedürfen, lasse man in reichlichem Wasser offen und rasch abkochen, sie verlieren dadurch zum Teil ihre blähende Eigenschaft, werden rascher weich und vor fadem Geschmack bewahrt. Beim Abkochen solcher Gemüse, welche eine geraumere Zeit zum Weichwerden erfordern, wie es namentlich mit eingemachten der Fall ist, muß etwas reichlicher Wasser genommen und nötigenfalls für kochendes zum Nachgießen gesorgt werden, denn kaltes Wasser taugt dazu nicht.

Grünen Gemüsen ihre Farbe zu erhalten. Um Spinat, Mangold, frischem Stielmus usw. beim Abkochen ihre grüne Farbe zu erhalten, dürfen erstere nicht zu lange kochen und muß sogleich das Salz dazu getan werden, auch dürfen sie beim Abkochen weder zugedeckt noch danach an die Luft gestellt werden.

Rasches Weichwerden. Eingemachte Gemüse – Bohnen und Stielmus – koche man womöglich am vorhergehenden Tage ganz weich ab und setze sie dann über Nacht in kaltes Wasser, damit die Säure herausziehe, und wässere solche am andern Morgen so lange als nötig ist, ehe sie gestovt (gedünstet) werden. Dabei ist zu bemerken, daß eingemachte Bohnen in Wasser, worin Spinat, Mangold oder auch junge Runkelrübenblätter abgekocht sind, sehr schnell weich werden. Es kann im Frühjahr den Tag vorher leicht Rücksicht darauf genommen werden. Dieser Zweck wird indessen auch dadurch erreicht, daß eine Handvoll jener Blätter mit den Bohnen abgekocht werden.

Verfahren beim Anbrennen. Beim Anbrennen des Gemüses (was niemals vorkommen sollte) darf kein Wasser in den Topf gegossen, noch darin

gerührt werden – am besten ist es in solchem Fall, das Gemüse möglichst schnell in ein anderes Geschirr zu schütten (das im Topfe Hängenbleibende aber zurückzulassen), Wasser mit Fett und etwas Salz rasch zum Kochen zu bringen und das Gemüse zum ferneren Kochen hineinzuschütten. Sollte dieses aber schon gar geworden sein, so lasse man ein Stück Butter oder Fett heiß werden, mache etwas Mehl darin recht gar, rühre Fleischbrühe oder Wasser hinzu, auch etwas Salz, wenn es fehlen sollte, und schwenke das Gemüse darin durch.

Wenn Bindungsmittel hinzugefügt werden. Das Abrühren einiger Gemüse mit Mehl oder Eidotter darf erst dann geschehen, wenn solche völlig gar geworden sind.

Einige besondere Bemerkungen. Auch ist es Hauptbedingung, alle Gemüse luftig, völlig weich und saftig zu kochen und sie nicht durch starkes Umrühren breiig zu machen. Wird zur angegebenen Zeit Fett und Salz dazu getan, so bedarf es nicht des Umrührens, da die Gemüse beides gleichmäßig in sich aufnehmen. Wieviel Zeit zum Garwerden jedes Gemüses erforderlich ist, läßt sich nicht genau bestimmen, indem dies gar zu sehr von der Qualität, Portion, sowie auch vom Feuer abhängt; indes bin ich gern den ausgesprochenen Wünschen entgegengekommen, bei den einzelnen Rezepten das Zeitmaß in etwa zu bestimmen.

Ich rechne bei dieser Angabe von der Zeit an, wo das Wasser zum Gemüse kocht; ferner auf ein regelmäßiges Feuer, wie es beim Kochen nötig ist; auf mittelmäßig große Portionen, sowie auch darauf, daß das Gemüse nach und nach hineingegeben und immer erst wieder zum Kochen gebracht wird.

Bei der Zubereitung solcher Gemüse, die wie z. B. Stielmus, Spinat, Mangold, Wirsing usw. beim Abkochen gar gemacht werden, braucht man aber nicht bis zum letzten Augenblick zu warten, man kann sie ohne Nachteil, und wären es auch einige Stunden, bis zum Aufstoven (Andünsten) hinstellen.

Aufwärmen. Brauner Kohl und Sauerkraut können sehr gut aufgewärmt werden, doch darf man solche während des Heißmachens nicht zudecken.

Anrichten. Endlich sei noch ein Wort über das Anrichten bemerkt: Nur die spinatähnlichen Gemüse werden beim Anrichten in der Schüssel mit einem Messer glatt gestrichen, und zwar nach der Mitte hin ganz wenig erhöht, wobei man sie mit einer Gabel verzieren kann. Die übrigen Gemüse ordne man ansehnlich mit einer Gabel, ohne sie anzudrücken, und sorge dafür, daß der Rand sauber abgewischt und die Schüssel heiß aufgetragen werde.

2. Skorzoneren oder Schwarzwurzeln. Man wirft die Wurzeln, sobald sie gereinigt sind, in Wasser, worin etwas Mehl gerührt ist; sie behalten dadurch ihre Weiße. Nachdem setzt man sie mit Fleischbrühe und Butter

aufs Feuer und läßt sie in kurzer Brühe bei späterem Hinzugeben des Salzes, was nicht zu viel sein darf, gar kochen. Eben vor dem Anrichten gibt man gestoßenen Zwieback und Muskatblüte daran.
Auch mit Kalbfleisch zu Frikassee gekocht (siehe Fleischspeisen) liefern die Skorzoneren ein wohlschmeckendes Gericht.
Es gehören zum Kochen 2–2½ Stunden.
Frikandeaus (Nr. D 56), Kalbfleischwurst, junge Hühner, Kalbskoteletts, gebratene Zunge können als Beilage dazu gegeben werden, auch gestovte Frikadelle ist besonders wohlschmeckend dazu.

3. Auf andere Art. Man richtet die Wurzeln wie oben angegeben vor; kocht sie in kochendem Wasser, einem Löffel Weinessig und Salz weich ab und schüttet sie auf einen irdenen Durchschlag, dann schwitzt man ein Stück frische Butter mit einem Eßlöffel Mehl gelb, zerrührt es mit Fleischbrühe, gibt etwas Essig und Muskatblüte dazu, dünstet die Wurzeln darin an und rührt sie vor dem Anrichten mit Eidotter ab.
Oder sie werden in gesalzenem Wasser weich abgekocht und nach dem Ablaufen auf einem irdenen Durchschlag in einer dicklichen Spargelsauce durchgerührt.

4. Rosenkohl. Die grünen geschlossenen Rosen (Knospen) werden abgepflückt, die welken Blätter nebst den harten Knoten am Stiele abgeschnitten, doch so, daß die kleinen Rosen ganz bleiben, in kochendem Wasser und Salz langsam gar abgekocht und mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag gelegt, damit sie nicht zerfallen. Dann läßt man Butter gelblich werden, gestoßenen Zwieback oder sehr wenig Mehl darin anziehen, rührt etwas Fleischbrühe oder Wasser, wenig Muskatnuß oder -blüte nebst einigen Körnchen Salz hinzu und läßt das Gemüse einige Minuten zugedeckt darin dünsten, ohne zu rühren. Dasselbe muß schmackhaft, saftig und nicht breiig gekocht sein.
Zeit des Kochens ¾ Stunde.
Geräucherte und gebratene Ochsenzunge, Saucissen (Würstchen), Koteletts, Rindfleischkroketten, feine Frikadellen, Plinsen mit Schinken gefüllt als Beilage.

5. Spinat. Der gut verlesene Spinat wird in reichlichem Wasser 3–4 Male gewaschen, was am besten in einem tiefen Geschirr geschehen kann, dann wird derselbe, damit er seine schöne grüne Farbe behalte, nur 8–10 Minuten in brausend kochendem Wasser mit Salz offen abgekocht, sogleich in kaltes Wasser getan, auf einen Durchschlag geschüttet, mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und fein gehackt. Danach läßt man Butter, doch nicht zu viel, gelb werden, da der Spinat leicht zu fett wird, rührt etwas ganz fein gestoßenen Zwieback eine Weile darin durch, gibt nach Belieben sehr wenig Wasser, Fleischbrühe oder Milch nebst Muskatnuß

und das vielleicht noch fehlende Salz dazu und läßt den Spinat darin durchstoven (dünsten).
Bei einem feineren Essen belegt man die Schüssel mit in Butter gebratenen Weißbrotstreifchen und gibt Spiegeleier dazu, oder man garniere sie mit hartgekochten, der Länge nach in 8 Teile geschnittenen Eiern. Die Kartoffeln werden dazu gebraten, für gewöhnlich gekocht.
Zeit der Zubereitung 1/2–3/4 Stunde.
Omeletts, Koteletts, Rindfleischkroketten, Frikandeaus (Kalbskeule), Saucissen (Würstchen), gebratene und geräucherte Ochsenzunge, Beignets von Fisch, gebackene Schellfischschwänze, Nierenschnitten, Würstchen von Schweinefleisch, Plinsen mit Schinken gefüllt als Beilage.
Anmerkung: Sollte man anderntags eingemachte Bohnen kochen wollen, so tut man wohl, hierzu das Wasser, in welchem der Spinat abgekocht ist, aufzuheben, da sie hierin viel schneller weich werden.

6. Spinat auf sächsische Art. Man koche den Spinat in gesalzenem Wasser mit 1 Zwiebel ab, hacke ihn mit einigen von Haut und allen Gräten befreiten Sardellen ganz fein, lasse Mehl in gelbgemachter Butter bräunen, rühre soviel Fleischbrühe, wie nötig ist, hinzu, lasse den Spinat darin gut durchkochen und garniere die angerichtete Schüssel wie im Vorhergehenden mit Eiern.

7. Gemüse von Spinatstengeln. Ist der Spinat in Samen geschossen und nicht mehr für die Küche zu gebrauchen, so liefern die abgestreiften und wie Stielmus feingeschnittenen Stengel ein sehr wohlschmeckendes Gemüse. Es wird dasselbe weich abgekocht, etwas gewässert, stark ausgedrückt und wie Blumenkohl durchgestovt (gedünstet).
Zeit der Zubereitung 1 Stunde.

8. Mangold oder römischer Kohl. Unter den vielfarbigen Sorten des Mangold ist der mit weißlich grünen Blättern der beste. Derselbe kann sowohl zu einem feinen Gemüse dienen, als auch für den gewöhnlichen Tisch zubereitet werden. Die jungen weichen Blätter kocht man wie Spinat, doch müssen sie nach dem Abkochen gewässert werden. Sind solche aber nicht mehr zart, so wird das Kraut von den Rippen abgestreift, letztere werden dünn abgezogen, in fingerlange Stücke geschnitten, in gesalzenem kochendem Wasser weich gekocht und wie Blumenkohl gestovt (angedünstet) oder auch mit einer dicklichen Spargelsauce gegessen. Das abgestreifte Kraut wird abgekocht, gehackt, mit Kartoffeln, Salz und etwas ausgebratenem Speck nicht zu steif gekocht. Zeit des Kochens 1 Stunde.
Zum Mangold, wie Spinat zubereitet, können die bei demselben bemerkten Beilagen gegeben werden; wie Blumenkohl gekocht, passen die Beilagen wie zum Blumenkohl.

9. SAUERAMPFER. Die größeren frischen Blätter werden von den Stielen abgestreift und letztere entfernt. Danach wird der Sauerampfer mehrere Male in vollem Wasser gewaschen und gespült, indem er sehr leicht etwas Sandiges behält, mit kaltem Wasser aufgesetzt und vor dem Kochen, weil er sonst zu weich wird, auf einen Durchschlag geschüttet. Nachdem die Säure in kaltem Wasser ausgezogen und der Sauerampfer auf einem Durchschlag gut abgelaufen und mit dem Schaumlöffel fest ausgedrückt ist, schwitzt man Butter mit gestoßenem Zwieback, gibt ein paar Tassen süße Sahne oder Milch, Salz und Muskatnuß dazu und läßt denselben darin durchkochen. Die kurze Brühe muß gerundet sein, darf nicht wässerig hervortreten. Die Schüssel wird mit in Butter gebratenen Weißbrotstreifchen bedeckt. Zeit der Zubereitung 1/2 Stunde.
Beilagen: Koteletts, Zunge, Rauchfleisch, Leber, Nierenschnittchen, Omelett von Fleischresten.

10. FRISCHE MORCHELN MIT KREBSEN. Neben Morcheln, die man nach Nr. A 11 zubereitet, kocht man zugleich Krebse in brausend kochendem Wasser mit Salz gar, macht die Schwänze aus den Schalen und schneidet die Scheren von der untern Seite auf. Dann gibt man geriebene Semmel, Muskatnuß, Pfeffer und Salz zu den Morcheln, sowie auch zuletzt die Krebsschwänze, legt die Scheren rings um die Schüssel und richtet die Morcheln darin an.

11. SPARGEL ZU KOCHEN. Der Spargel wird vom Kopf zum Fuße hin abgeschält und, soweit er hart ist, abgeschnitten; besser noch geht das Abschälen auf folgende Weise: Man sticht mit einem spitzen Messer am Fuße unter der dicken Schale hinauf und nimmt sie, ringsum geschält, mit einem Male weg. Bei einiger Übung ist man rasch damit fertig. Dann wird der Spargel gewaschen, in Bündchen gebunden, in reichlich kochendem Wasser mit dem nötigen Salz mäßig stark gekocht, weil sonst die Köpfe zerkochen. Nachdem er weich geworden, werden die Bündchen auf eine heißgemachte Schüssel gelegt, die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten und entfernt, zierlich angerichtet und mit Muskatnuß und etwas gestoßenem Zwieback bestreut.
Man gebe dazu eine Spargelsauce oder geschmolzene Butter und gehackte Dotter hartgekochter Eier, doch jedes besonders; und als Beilage Frikandeaus (Kalbskeule), gebratene Hähnchen, Kalbsbraten, geräucherten Lachs, rohen Schinken, Rühreier.
Ist der Spargel frisch und dick, so bedarf er, vom Kochen an, nur 3/4, sonst aber 1 Stunde. Derselbe bleibt bis zum Anrichten im Wasser. Spargelköpfe zum Frikassee, 1 1/2 cm breit abgeschnitten, werden in 1/4 Stunde weich.
Anmerkung: Wenn der Spargel gut und ganz frisch ist, so verwerfen manche Spargelfreunde das Abziehen, man verfahre dabei nach Belieben.

12. Gestovter (gedünsteter) Spargel. Man schneide den Spargel zweimal durch, lege die Köpfe zurück und koche das übrige halb gar ab, weil diese Stücke leicht etwas Bitteres haben; alsdann lasse man Fleischbrühe mit einem reichlichen Stück Butter, wenig Muskatblüte und etwas Salz kochen, gebe den sämtlichen Spargel hinein und koche ihn langsam weich. Kurz vor dem Anrichten gebe man etwas gestoßenen Zwieback dazu und rühre die Brühe mit Eidottern ab. Das Spargelgemüse wird nun zierlich angerichtet, mit Semmelklößen garniert und die sehr sämige Brühe darübergegossen. Zum Kochen 1–1½ Stunde.
Beilagen wie oben, mit Ausnahme der Rühreier.

13. Spargel mit jungen Wurzeln (Möhren). Hierzu nimmt man halb Wurzeln, halb Spargel, läßt erstere, gut gereinigt und 1–2 Mal durchgeschnitten, etwa ¼ Stunde abkochen, bringt sie dann in guter, kochender Fleischbrühe und Butter mit den Spargeln aufs Feuer und verfährt übrigens ganz nach vorhergehender Vorschrift.
Beilagen dieselben.

14. Hopfen. Die ganz jungen Sprossen vom Hopfen werden verlesen, in kleine Bündchen gebunden und in Wasser und Salz gar gekocht, alsdann auf einen Durchschlag gelegt, die Fäden mit der Schere durchgeschnitten und entfernt. Dann werden dieselben angerichtet, gestoßener Zwieback und Muskatnuß darüber gestreut und mit einer säuerlichen Sauce, z. B. Eiersauce, zu Tisch gegeben.
Ist der Hopfen jung, so braucht er nur ½ Stunde zum Weichwerden.
Als Beilage: gebackene Fische, Koteletts, Rauchfleisch, Rühreier, Omeletts von Fleischresten.

15. Rübstiel (Stielmus). Von den Blättern der schnell aufgeschossenen Rüben wird das junge Laub abgestreift, die Stengel werden gewaschen, feingeschnitten und weich abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit dem Schaumlöffel möglichst stark ausgedrückt. Sollte der Rübstiel nicht mehr ganz jung sein und schon etwas Bitteres haben, so setzt man ihn nach dem Abschütten eine Zeitlang ins Wasser. Dann wird gute Butter mit etwas Mehl durchgeschwitzt, frische Milch, etwas Muskatnuß und Salz, auch noch ein Stückchen Butter dazugegeben und der Rübstiel eben darin durchgekocht. Ein längeres Kochen bringt die Sauce zum Gerinnen, auch darf diese weder klar hervortreten, noch das Gemüse einem Mehlbrei gleichen.
Solange der Rübstiel noch jung ist, können die ganzen Blätter auch unabgestreift wie Spinat oder nach dem Abkochen wie oben zubereitet werden; es liefert derselbe dann ebenfalls ein feines und angenehmes Gemüse.
Beilagen: Koteletts, Eskalopes (Kalbfleischklößchen), Frikadellen, gekochter oder roher Schinken, Nierenschnitten, Würstchen von Schweinefleisch.

16. RÜBSTIEL MIT KARTOFFELN FÜR EINEN GEWÖHNLICHEN TISCH. Es wird ein Stückchen geräucherter Speck oder anderes Schweinefleisch etwa 1 Stunde vorab gekocht, Kartoffeln in die Brühe getan, das Fleisch nebst dem weich abgekochten und ausgedrückten Rübstiel und Salz auf die Kartoffeln gelegt und dies alles recht weich gekocht. Dann wird das Fleisch herausgenommen und das Gemüse nach Verhältnis mit 1 bis 3 roh geriebenen Kartoffeln durchgerührt, wodurch es recht sämig wird und zugleich einen schönen Glanz erhält, doch darf es nicht zu trocken gekocht werden. Hat man etwas Milch oder übrig gebliebene Milchsuppe stehen, so kann man einige Tassen voll durchkochen lassen. Mit Brühe von Rauch- oder Pökelfleisch kann der Rübstiel ebenfalls sehr gut gekocht werden.
Ferner kann man auch, statt Fleisch darin zu kochen, geräucherten rohen Speck scheibenweise zu Portionen schneiden, in einer Pfanne auf nicht zu starkem Feuer gelblich braten, von dem ausgelassenen Fett soviel wie nötig ist zum Gemüse anwenden und den Speck dazu geben. Es ist dies nicht allein sehr vorteilhaft, sondern es wird von manchen abwechselnd vorgezogen.

17. MAIRÜBEN. Man schneidet die Rüben in große Würfel oder schmale Streifen, setzt sie mit kochender Fleischbrühe oder Wasser, Butter oder Fett und Salz aufs Feuer, läßt sie gar kochen und gibt ein wenig Kartoffelmehl daran. Wenn sie angerichtet sind, reibe man Muskatnuß darüber. Auch sind einige Kartoffeln darauf weich gekocht recht angenehm.
Sind die Rüben aber etwas bitter, so werden sie vorher halb gar abgekocht. Man kann sie nach dem Abkochen auch wie Rübstiel oder Blumenkohl durchstoven (dünsten), dann aber müssen sie weich abgekocht sein. Es gehört dazu, je nachdem wie zart sie sind, 1/2–1 Stunde.
Schweine- oder Hammelkoteletts und Bratwurst als Beilage.
Anmerkung: Rüben, als ein wässeriges Gemüse, bedürfen zum Kochen viel weniger Wasser als alle andern Gemüse, weshalb man Rücksicht darauf nehmen muß.

18. MAIRÜBEN MIT HAMMELFLEISCH. Das Hammelfleisch wird in viereckige Ragoutstückchen zerteilt, gut gewaschen, mit nicht zu reichlichem Wasser und Salz ausgeschäumt, nach einer Stunde Kochens die Brühe durch ein Sieb gegossen, der Topf ausgewaschen und Fleisch nebst Brühe wieder zum Kochen gebracht. Dann kann man entweder das Fleisch in der Brühe vollends weich werden lassen und die Rüben, wenn sie nicht bitter sind, unabgekocht, andernfalls halb gar mit einem Teil der Hammelbrühe gar kochen, indem man nach Belieben zugleich einige kleine Kartoffeln darauf legt; oder man schüttet die Rüben zum Hammelfleisch, kocht beides gar und richtet es zusammen an.
Das Hammelfleisch bedarf zum Garwerden, je nachdem ob es jung oder älter ist, 2–2 1/2 Stunden.

19. Weisse Rüben mit Hammelkeulen auf mecklenburgische Art. Das Hammelfleisch wird gut gewaschen, sorgfältig abgeschäumt und gekocht. Wenn es beinahe weich geworden, werden Rüben in viereckige längliche Stückchen geschnitten und, falls sie nicht bitter sind, unabgekocht nebst gestoßenem Kümmel (in ein Läppchen gebunden) hinzugetan und in der Fleischbrühe weich gekocht. Dann werden die Rüben mit etwas Mehl, welches in Fett geschwitzt ist, gebunden gemacht und mit dem Fleisch angerichtet.

20. Junge Wurzeln (Möhren). Die ersten Wurzeln werden nur leicht geschrappt, sind sie sehr jung, so werden sie statt dessen mit einem groben Küchentuche stark abgerieben, nicht durchgeschnitten, recht rein gespült, aber nicht in Wasser gelegt. Alsdann werden sie mit kochendem Wasser, Butter und wenig Salz (sie können sehr leicht versalzen werden) in kurzer Brühe gar gekocht. Beim Anrichten wird etwas gehackte Petersilie durchgeschwenkt, weil diese durchs Kochen ihre grüne Farbe verliert.
Auch kann man ein Stück frische Butter schmelzen, die ersten Wurzeln mit etwas Zucker bei öfterm Umrühren darin etwa zur Hälfte weich werden lassen (wobei das Feuer aber nicht stark sein darf) und dann etwas kochendes Wasser und wenig Salz dazu geben, womit man die Wurzeln vollends gar kochen läßt.
Sie werden wie oben mit etwas Petersilie angerichtet.
Zeit des Kochens 1 Stunde.
Beilagen: Koteletts, gebratene Frikadelle, gebratene Saucissen (Würstchen), geräucherte Zunge, gebratene Leber, Nierenschnittchen.

21. Junge Wurzeln mit Erbsen. Erstere werden wie vorstehend angegeben, oder in Streifen, oder auch fein gewürfelt geschnitten, aufs Feuer gebracht. Dann gibt man die ausgehülsten Erbsen dazu, nimmt von jedem Gemüse die Hälfte und verfährt weiter wie bei den Wurzeln. Man kann kurz vor dem Anrichten einige Semmelklöße hineingeben, wobei man dann aber für etwas mehr Brühe sorgen muß, die mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl etwas gebunden gemacht wird.

22. Junge Erbsen. Man läßt in einem nicht glasierten Topfe Wasser mit reichlich Butter kochen, gibt die frisch ausgeschoteten Erbsen portionsweise nach und nach hinein, während man die Brühe jedesmal wieder kochen läßt. Sie müssen reichlich Brühe haben und rasch kochen; ein zu langsames, ebenso ein zu langes Kochen oder ein längeres Hinstellen, nachdem sie gar geworden, gibt den Erbsen einen starken Geschmack. Kurz vor dem Anrichten tut man etwas Salz – jedoch nur wenig, weil Erbsen, sowie auch Wurzeln, sehr leicht versalzen werden – und wenn sie nicht Süße genug haben, ein Stückchen Zucker hinzu, rührt sie darauf mit feingehackter Petersilie und etwas mit Wasser angerührtem Kartoffelmehl durch. Man

darf solches aber nicht zu reichlich anwenden, ein Teelöffel voll reicht schon für vier Personen hin. Auch kann man statt des Kartoffelmehls, sobald die Erbsen kochen, etwas Mehl mit Butter kneten, ein Klößchen davon aufrollen und zu den Erbsen legen. Es löst sich dieses nach und nach auf, macht die Brühe etwas sämig und gibt dem Gemüse einen angenehmen Geschmack. Auch kann man bei hinlänglicher Brühe zuletzt Schaum- oder Semmelklößchen darin kochen, deren Zubereitung man unter den Klößen findet.

Oder man läßt ein Stück Butter zergehen, schüttet die Erbsen hinein und läßt sie unter öfterem Umschwenken 1/4 Stunde damit schwitzen. Alsdann gießt man etwas kochendes Wasser hinzu und verfährt weiter wie oben.

Oder man läßt die Erbsen mit kochendem Wasser und Salz ganz weich abkochen und schwenkt sie mit gehackter Petersilie und mit reichlich Butter durch.

Die Schüssel teils zu verzieren, teils das Gemüse zu verfeinern, kann man die Erbsen mit Krebsschwänzen oder mit Beignets von Fisch garnieren.

Zeit des Kochens ungefähr 1 Stunde.

Als Beilage: Gebratene Hähnchen (Küken), Kalbskoteletts, Rindfleischkroketten, Klops, roher Schinken, geräucherter Lachs, gebackener Aal, Seezungen, Barben oder Quappen.

Anmerkung: Die Erbsen müssen, wenn sie nicht das Feine und Aromatische verlieren sollen, frisch gepflückt, namentlich aber kurz vor dem Kochen und in keinem Falle schon abends vorher ausgehülst werden.

23. Junge Erbsen mit Krebsen. Ein Stettiner Gericht. Man entschote junge Erbsen, lasse Fleischbrühe mit einem Stück Butter kochen und lasse sie darin fest zugedeckt weich werden. Zugleich koche man Krebse, woraus zuvor der Darm gezogen worden, mit Salz gar, nehme von der Hälfte die abgeschälten Schwänze und das Scherenfleisch, entferne von der andern Hälfte nur die Füße und das Rauhe unterm Leibe, lasse aber die Schwänze, auch die Scheren, deren inwendige Seite aufgeschnitten wird, daran. Wenn die Erbsen beinahe weich sind, gebe man Salz, Muskatnuß, Zucker, etwas in Butter geschwitztes Mehl daran, rühre zuletzt feingehackte Petersilie und das Krebsfleisch durch, lege die Krebse um die Schüssel, die Scheren nach außen, und richte die Erbsen darin an.

24. Schoten (junge Erbsen) mit Stockfisch. Ein sächsisches Gericht. Die Erbsen werden in Fleischbrühe und Butter weich gekocht, dann wird etwas Mehl mit Butter gelb geschwitzt und hinzugefügt, auch das nötige Salz und danach der Stockfisch mit feingehackter Petersilie durchgerührt. Das Gemüse darf nicht mit zu langer Brühe gekocht werden, da durch Beimischung des Stockfisches etwas Brühe entsteht. – Derselbe werde früh genug zubereitet, wie es bei den Fischen erläutert wird, alsdann von Haut und Gräten befreit, in Stückchen zerpflückt, ein reichliches Stück Butter

gelb gemacht, der Stockfisch gut durchgerührt, ein wenig warm gestellt, aber nicht geschmort, und danach mit den Erbsen vermischt.

25. Ein Gesellschaftsgemüse von allerlei. Tauben oder Hähnchen werden in vier Teile geschnitten, in Wasser und Salz ausgeschäumt, dann gibt man ein Stück Butter, Muskatblüte, etwas geschwitztes Mehl dazu und läßt sie langsam kochen. Unterdes wird recht viel Spargel gut abgeschält, zweimal durchgeschnitten, auch Blumenkohl abgezogen, in Stücke geschnitten und beides in Wasser und Salz halb gar gekocht. Dann schüttet man solches auf ein Sieb und gibt es zum völligen Garwerden zu den Tauben, nur muß man sorgen, daß die Stücke ganz und ansehnlich bleiben. Darauf kocht man Krebse in kochendem Wasser 1/4 Stunde, bricht sie aus den Schalen und macht von den Scheren nach Nr. A 19 Krebsbutter. Das Fleisch schneidet man an der Stelle, wo der Darm vor dem Kochen ausgezogen wurde, glatt und hackt den Abfall nebst dem Fleische aus den Scheren recht fein, gibt hinzu ein Stück zerrührte Butter, in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, ein paar Eier, Muskat und Salz. Hiermit füllt man einige Krebsnasen und kocht diese mit kleinen Fleisch- oder Weißbrotklößchen, während das Fleisch nebst dem Blumenkohl in eine heiße Schüssel geordnet wird. Dann rührt man die Sauce mit einigen Eidottern ab, gibt ein wenig Zitronensaft, die Krebsschwänze und Klöße hinein; richtet solches zierlich über die Tauben an, garniert die Schüssel rundherum mit den Krebsnasen und gibt die Krebsbutter darüber hin.
Dieses Gemüse ist auch ohne Krebse, welche dasselbe zwar feiner, aber umständlicher machen, sehr zu empfehlen. Man kann zur Bereitung reichlich 2 Stunden rechnen.

26. Hähnchen mit jungen Erbsen und Krebsen anzurichten. Man schäumt die Hähnchen in Wasser und Salz gut aus, gibt ein Stück Butter hinein und läßt sie langsam weich kochen. Wenn die Brühe schon etwas kräftig geworden, setzt man in einem anderen Topf ein reichliches Stück Butter auf, schüttet die entschoteten Erbsen hinein und läßt sie zugedeckt darin eine Weile dämpfen, indem man sie zuweilen durchrührt. Dann füllt man von der Hühnerbouillon hinzu; läßt sie weich kochen, rührt etwas feingehackte Petersilie durch und macht die Brühe mit einigen Eidottern, die man mit einem Löffel Wasser anrührt, sämig. Zugleich hat man Krebsnasen, Klöße und Krebsbutter nach der vorhergehenden Nummer angefertigt, richtet die Hähnchen an, die Erbsen rundherum, legt die Klöße und Krebsschwänze in zierlicher Ordnung darauf, Krebsbutter darüber hin und garniert die Schüssel mit den Krebsnasen.
Zeit des Kochens wie das vorige Gemüse.

27. Zuckererbsen. Sind die Fasern dieser Erbsen gut abgezogen, so werden sie tüchtig gewaschen, mit kochendem Wasser, Butter und Salz ge-

kocht und zuletzt mit gehackter Petersilie und etwas Kartoffelmehl durchgeschwenkt.
Zeit des Kochens 1–1¹/₄ Stunde.
Rauchfleisch, Bratwurst, gebratene Leber und gebackener Fisch passen dazu.

28. Flügel- oder Spargelerbsen. Diese können nur ganz jung zubereitet werden. Nachdem die Fasern rein abgezogen und die Erbsen mit Salz weich abgekocht sind, was 1–1¹/₄ Stunde dauert, werden sie auf einen Durchschlag geschüttet und mit einer Spargel- oder säuerlichen Eiersauce zur Tafel gebracht.
Als Beilage: roher Schinken oder geräucherter Aal, Koteletts, Frikandeaus, Frikadellen, Nierenschnitten u. dgl.

29. Grosse oder dicke Bohnen. Man nehme die Bohnen weich, aber nicht grasig, entferne, wenn man das Gericht recht fein haben will, die grüngelben Köpfe, koche die Bohnen, ohne sie zu waschen, in reichlich brausend kochendem Wasser, wobei nach Nr. C 1 auf das portionsweise Hineinschütten aufmerksam gemacht wird, bei sorgfältigem Schäumen nicht zugedeckt, schnell, doch völlig weich, auch dann, wenn sie durchgestovt (angedünstet) werden sollen. Es ist eine ganz irrige Meinung, daß die Bohnen beim Durchstoven noch weicher würden. Zuletzt gebe man das Salz hinzu, schütte sie auf einen irdenen Durchschlag, kochendes Wasser darüber hin und decke sie schnell zu, wodurch sie weiß bleiben; jedoch muß man sorgen, daß sie recht heiß gehalten werden. Vor dem Anrichten werden sie mit reichlich Butter und Petersilie durchgestovt (angedünstet), oder beim Anrichten mit geschmolzener Butter und Petersilie kochend heiß übergossen oder diese dazu gereicht.
Zeit des Kochens 1 Stunde.
Gekochter Schinken, Schweinekoteletts und Bauchspeck sind die beliebtesten Beilagen.
Anmerkung: In Fällen, wo man die Bohnen besonders weiß zu haben wünscht, gieße man beim Abkochen reichlich frische Milch hinzu. Tut man sie zum Abkochen ins Wasser, bevor es vollständig kocht, oder ist das Feuer zu schwach, als daß sie wieder rasch zum Kochen kommen, so bleiben sie hart, und würden sie noch so lange gekocht.

30. Auf andere Art. Speck wird in Würfel geschnitten, langsam ausgebraten, damit das Fett einen guten Geschmack behalte, ein Stückchen Butter dazu gegeben und etwas Mehl darin gelb geschwitzt. Dann wird kochendes Wasser und das nötige Salz hinzu gerührt und die weich abgekochten Bohnen nach Belieben mit gehackter Petersilie oder Bohnenkraut in kurzer Brühe eben durchgestovt (durchgedünstet), wobei sie weder zerkochen noch entzwei gerührt werden dürfen. Auch kann man hierzu

Speckscheiben (siehe Rübstiel mit Kartoffeln Nr. C 16) gelb braten, mit dem ausgelassenen Fett die Bohnen stoven und die Scheiben dazu geben. Oder es wird ein Stück magerer Speck gekocht, das Fett abgefüllt, in einem anderen Topfe kochend heiß gemacht, etwas Mehl darin geschwitzt, Speckbrühe dazu gerührt, die Bohnen wie oben darin gestovt und mit dem Speck angerichtet.

31. KOHLRABI werden nach Belieben entweder in feine Streifen oder Scheiben geschnitten, wobei alle harten Stellen entfernt werden müssen, und weich abgekocht. Alsdann wird etwas Butter und Mehl geschwitzt, nach Geschmack frische Milch oder Fleischbrühe, Muskatnuß und Salz dazu gegeben und darin durchgestovt (gedünstet). Sind die Kohlrabi noch recht zart, so werden die Herzblätter fein geschnitten, ebenfalls jedoch allein, abgekocht, mit Butter und Fleischbrühe durchgeschwenkt und die wie Blumenkohl gestovten und angerichteten Kohlrabi damit garniert. Sind die Blätter nicht mehr zart genug, so lege man Saucissen (Würstchen) oder Midderscheiben herum und gebe Koteletts, Frikandeaus, Rouladen oder Klops dazu.
Man kann dabei auf 1½ Stunde rechnen.
Anmerkung: Die blauen Kohlrabi sind den weißen vorzuziehen, sie sind milder und werden nicht so leicht holzig wie jene.

32. GEFÜLLTE KOHLRABI. Die Kohlrabi werden recht rund geschält, eine Scheibe davon abgeschnitten, erstere mit einem Ausstecher becherartig ausgehöhlt und samt den abgeschnittenen Scheiben in kochendem und gesalzenem Wasser ein wenig abgekocht. Dann füllt man jeden Becher mit einer guten, nicht zu steifen Kalbfleischfarce, bindet die Scheiben als Deckel darauf und setzt sie, den Deckel nach oben, in einen flachen Topf nebeneinander, gibt so viel kochende Fleischbrühe und ein reichlich Stück Butter, auch wenn der Fleischbrühe Salz fehlt, solches dazu (die Kohlrabi müssen damit bedeckt sein) und läßt sie hierin gar kochen. Beim Anrichten setzt man sie vorsichtig auf eine Schüssel, schneidet die Fäden mit einer Schere ab, rührt etwas Kartoffelmehl an die Brühe, gibt wenig weißen Wein, Muskatblüte, nach Belieben Krebsbutter und einige Zitronenscheiben hinzu, rührt sie mit einigen Eidottern ab und richtet sie über die Kohlrabi an.
Man kann zur Bereitung dieses Gerichts wohl zwei Stunden annehmen.

33. BLUMENKOHL. Man ziehe die Stengel des Blumenkohls gut ab, nehme die kleinen Blätter heraus, lasse aber die Köpfe soviel wie möglich ganz und lege sie in Wasser, damit, wenn etwa noch eine Raupe darin versteckt wäre, solche herauskommt. Alsdann wird derselbe in kochendem Wasser und Salz langsam mürbe gekocht und zum Ablaufen vorsichtig mit einem Schaumlöffel auf den Durchschlag gelegt, um die Köpfchen ansehnlich zu

erhalten, und dann schnell zugedeckt. Beim Anrichten werden diese so gelegt, daß die Blume aufwärts steht und wird dann eine dicke Krebssauce oder eine Sahnesauce darüber gegeben, wobei aber erst das noch herausgelaufene Wasser entfernt werden muß.
Am besten legt man den Blumenkohl zum Abkochen in eine Serviette, damit derselbe beim Herausnehmen nicht breche und gut ablaufe.
Saucissen (Würstchen), Ochsenzunge, roher Schinken, gebratene Küken (Hähnchen), gefüllte Kalbsbrust, geräucherter Lachs, Frikandeaus, Rindfleisch- oder Nierenkroketten, Würstchen von Schweinefleisch als Beilage.
Zeit des Kochens 1/4 Stunde.

34. Artischocken werden kurz am Stengel abgeschnitten, die harten Blätter weggenommen, das rauhe von den bleibenden Blättern abgeputzt und alsdann eine Weile in kaltes Wasser gelegt. Nachdem sie ungefähr 2–3 Stunden in gesalzenem Wasser abgekocht sind, nimmt man das Faserige heraus und gibt die angerichteten Artischocken mit holländischer Sauce Nr. Q 17 zur Tafel.
Beilagen wie bei Blumenkohl.

35. Eierpflanzen (Auberginen). Die eiförmigen fleischigen Früchte sind weiß oder violett gefärbt. Zum Gebrauch schneidet man sie der Länge nach in zwei Hälften, versieht sie mit einigen Einschnitten, wälzt sie in einer Mischung von geriebener Semmel, geschmolzener Butter, Pfeffer und Salz und brät sie etwas auf dem Rost oder in einer Pfanne. Auch werden sie wohl in Scheiben geschnitten, mit Salz und wenig Pfeffer gewürzt und in Butter leicht gebraten.
Es paßt dazu jede feine Beilage.

36. Mais als Gemüse. Man nimmt hierzu den Mais, wenn die Körner völlig ausgebildet, aber noch weiß und ganz weich sind, entfernt die Blätter, kocht die Kolben in Wasser und wenig Salz und gibt sie ganz heiß zur Tafel, wo man sie alsdann mit frischer Butter bestreicht und die Körner verspeist.
In Schwaben werden die Kolben, nachdem sie abgekocht sind, der Länge nach durchschnitten und auf dem Rost gebraten, indem man sie wiederholt mit frischer Butter bestreicht und recht heiß aufträgt.

37. Salat- oder Spargelbohnen. Um die unangenehmen Fäden gehörig zu entfernen, muß das Abfädeln der Bohnen nach beiden Seiten von oben nach unten und wieder von unten nach oben hin geschehen. Dann werden sie nach und nach in stark kochendes Wasser geschüttet, wobei solches jedesmal zuvor wieder kochen muß. Das Salz gebe man erst dann hinzu, wenn die Bohnen schon mehr als zur Hälfte weich geworden sind, lasse sie hierauf völlig weich kochen und schütte sie zum Ablaufen auf einen

sauberen Durchschlag. Man gebe sie, vollständig heiß, mit einer sauren Eiersauce oder der warmen Sahnesauce (Nr. Q 56) zur Tafel. Auch kann man Wasser mit etwas Essig, reichlich Butter und sehr wenig Mehl, zusammen kalt aufgesetzt, unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, auch Butter mit Essig vermischt, heiß gemacht, dazu geben.
Oder die abgekochten Bohnen mit Butter und etwas geschwitztem Mehl, wenig Wasser und Petersilie durchstoven (dünsten). Beim Anrichten kann man die Bohnen mit einem Kranz von gestovten Zwiebeln versehen.
Zeit des Kochens 1¼–1½ Stunde. Sollten die Bohnen etwas früher weich sein, so kann man sie bis zum Anrichten in der kochenden Brühe stehen lassen.
Beilagen: frische Heringe, roher und gekochter Schinken, Schweinekoteletts, Eskalopes (Fleischklößchen), Saucissen (Würstchen), gebratene Frikadellen, Schinkenschnittchen u. dgl.

38. Schnittbohnen (Vietsbohnen). Nach dem Abfädeln werden die Bohnen gründlich gewaschen und fein, aber möglichst lang geschnitten, dann mit kochendem Wasser, Butter oder gutem Fett, nicht zu viel Salz, einigen ganzen Pfefferkörnern, wodurch ihnen das Blähende benommen wird, und einem Stückchen Butter, in Mehl gewälzt, rasch weich gekocht. Vor dem Anrichten wird feingehackte Petersilie durchgerührt. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben. Zum Kochen gehört etwa 1 Stunde.
Beilagen wie bei Salatbohnen.

39. Nachlese (Blindhuhn), ein westfälisches Nationalgericht. Es wird ein Stückchen Schinken oder Speck vorab gekocht, grüne Bohnen, welche schon etwas härtlich sein können, tüchtig gewaschen und auf einem Küchenbrettchen kleingeschnitten, ausgeschotete weiße Bohnen hinzugetan, reichlich halb soviel gelbe Wurzeln wie grüne Bohnen in kleine Würfel geschnitten, alles gespült und nach und nach bei jedesmaligem Durchkochen zu dem Schinken gegeben. Hat man Birnen, so gibt man einige geschälte, in Viertel geschnittene, und wenn das Gemüse beinahe gar ist, Kartoffeln mit dem nötigen Salz, nebst geschälten, in Stücken geschnittenen Äpfeln hinzu und läßt es weich kochen. Darauf wird das Stück Schinken herausgenommen, etwas Pfeffer und Mehl mit wenig Wasser angerührt hinzugefügt und das Gemüse damit durchgeschwenkt. Blindhuhn muß recht sämig und saftig gekocht sein und von den Äpfeln nur einen etwas säuerlichen Geschmack erhalten. Wenn man zu wenig Äpfel oder keine hinzufügen kann, so wird das Mehl mit Essig angerührt.
Zeit des Kochens 2–2½ Stunde.

40. Wirsing (Savoyerkohl). Die äußeren Blätter werden entfernt, dann schneidet man den Kopf durch, nimmt den Herzstengel und die dicken Rippen aus den Blättern und schneidet das übrige des Kopfes in halb

handgroße Stücke. Nachdem werden diese gewaschen und in vollem, kochendem Wasser mit Salz bei raschem Feuer gar abgekocht, auf einem Durchschlag kochendes Wasser darüber gegossen, ausgedrückt und mit Fleischbrühe, Muskatnuß und reichlich Butter durchgestovt (gedünstet).
Zeit des Kochens 1 Stunde.
Beilagen: Boeuf blanc, gebratene Ente, Ochsenbraten, Koteletts, Würstchen von Schweinefleisch, für gewöhnlich auch ein Stück Suppenfleisch.

41. Roter Kohl (Rotkohl). Man entferne die äußeren Blätter nebst den stärksten Rippen und schneide den Kohl in feine, möglichst lange Streifchen. Dann lasse man soviel Wasser, daß der Kohl nicht völlig bedeckt werde, kochen, gebe sogleich feines Fett von gebratenen Enten, Bratwurst u. dgl. oder gute Butter dazu, tue den Kohl, der jedoch nicht gewaschen sein darf, nach und nach hinein, nebst dem nötigen Salz (doch ja nicht zu reichlich), auch ein wenig gestoßene Nelken, und lasse ihn rasch und eine halbe Stunde lang offen kochen, wodurch er größtenteils seine blähende Eigenschaft verliert. Mehr noch ist dies der Fall, wenn je nach Verhältnis der Portion 2–3 kleingeschnittene Zwiebeln in den Topf getan werden, ehe der Kohl hineinkommt. Auch kann man 1/4 Stunde vor dem Weichwerden einige halb durchgeschnittene saure Äpfel hinzufügen und diese, um sie zu färben, mit Kohlbrühe übergießen und die Schüssel damit garnieren; doch ist hierbei zu bemerken, daß dadurch das Blähende des Kohls verstärkt wird. Vor dem Anrichten gebe man etwas Essig, ein Stück Zucker und nach Belieben 1 Glas roten Wein zu der eingekochten Brühe des Kohls, schwenke ihn einige Male damit durch, ohne ihn nur im mindesten zu zerrühren. Der Kohl muß recht saftig, säuerlich, gar, aber nicht zerkocht sein, auch darf keine Brühe darunter stehen. Die Kartoffeln werden für Gesellschaftsessen dazu gebraten, sonst gekocht.
Beilagen: Filetbraten, gedämpfte Kalbsrippen, gebratene Ochsenzunge, Frikadellen, Saucissen (Würstchen) oder Bratwurst, Rollen, Schweinebraten, Sauerbraten, gefüllte Schweinerippe. Bei letzterer läßt man jedoch die Äpfel im Kohl weg.
Zeit des Kochens 1 Stunde.
Anmerkung: Um dem Kohl für den Familientisch das Blähende zu benehmen, kann man ihn reichlich mit kochendem Wasser übergießen und eine Weile hinstellen oder eben abkochen.

42. Gedämpfter weisser Kohl (Weisskohl, Kappus) wird geschnitten und zubereitet wie roter Kohl; doch gibt man keinen Wein dazu, läßt aber, wenn man den Geschmack liebt, schwarzen Kümmel, lagenweise durchgestreut, darin kochen. In Ermangelung von Äpfeln gibt man zuletzt ein wenig Mehl mit Essig angerührt hinzu, damit der Kohl etwas sämig werde und einen säuerlichen Geschmack erhalte. Derselbe darf nicht zu dünn gekocht und dann mit Mehl verdickt werden.

Beilagen passen, wie sie auch sein mögen.
Zeit des Kochens wie roter Kohl.

43. Weisser Kohl (Weisskraut). Nachdem man die äußeren grünen Blätter des Kohlkopfes entfernt hat, schneidet man ihn in der Mitte durch, den Herzstengel nebst den gröberen Rippen heraus und den Kohl in große, zusammenhängende Stücke, welche in reichlichem stark kochendem Wasser rasch 10, höchstens 15 Minuten offen abgekocht werden. Dann legt man ihn auf einen Durchschlag, läßt etwas Wasser kochen, gibt einen Teil Butter, Brat- oder Nierenfett und die Hälfte des nötigen Salzes hinzu, legt den Kohl hinein, streut das noch fehlende Salz darüber, doch nicht zuviel, legt auch einige Stückchen Butter darauf und läßt ihn, fest zugedeckt, ganz weich dämpfen. Da Fett und Salz gleichmäßig aufgenommen werden, so bedarf es nicht des Umrührens und kann derselbe ohne weiteres mit dem Schaumlöffel in die Gemüseschüssel gelegt werden. Auf diese Art gekocht, ist der Kohl ein wohlschmeckendes und ansehnliches Gericht. Die Kartoffeln können dazu gegeben, doch auch darauf gekocht werden. In letzterm Falle legt man sie, nachdem der Kohl ¹/₄ Stunde gekocht hat, darauf und verteilt einige Stückchen Butter nebst etwas Salz, anstatt über das Gemüse, über die Kartoffeln.
Beilagen: Suppenfleisch, Frikadellen, Schweinekoteletts, Bratwurst u. dgl.

44. Weisser Kohl mit Rindfleisch gekocht. Ein Stück gut durchgewachsenes Rindfleisch wird mit etwas Salz geschäumt und 2 Stunden lang ziemlich kurz eingekocht. Alsdann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb. Nachdem sie wieder auf das Fleisch gegossen, wird der Kohl, welcher wie in voriger Nummer abgekocht ist, hinzugetan, das noch fehlende Salz darüber gestreut und mit dem Fleisch und einigen kleinen Kartoffeln, die später dazu gegeben werden, völlig gar gekocht.

45. Sogenannter famoser Jägerkohl. Der weiße Kohl wird wie roter Kohl fein geschabt oder geschnitten und eine dicke, saure Specksauce mit Pfeffer gewürzt gekocht, wozu man auf jede Person etwa 30 g dicken Speck und reichlich ¹/₂ Eßlöffel feines Mehl rechnen kann. Danach setzt man recht klar gewaschene Kartoffeln in einem nicht zu weiten Topfe, nicht ganz mit Wasser bedeckt, mit etwas Salz aufs Feuer, tut, wenn sie stark kochen, den Kohl gleichmäßig, nach den Seiten etwas höher, darauf, streut das noch fehlende Salz darüber, bedeckt denselben mit der Specksauce und kocht ihn, fest verschlossen, bis man glaubt, daß die Kartoffeln weich sein werden. Alsdann sieht man einmal nach. Sollten sie ganz weich sein, aber noch zu reichlich Brühe haben, so läßt man solche bei raschem Feuer offen soviel wie nötig verdampfen. Nun wird der Kohl gut umgerührt – er soll recht gebunden und ganz saftig sein und angenehm nach Essig und Salz, etwas pikant nach Pfeffer schmecken – und sogleich

mit einer reichlichen Schüssel delikater Bratwurst zur Tafel gebracht. Längeres Stehen benimmt dem Kohl seine Famosität nicht, obgleich derselbe sogleich angerichtet vorzuziehen ist.
Anmerkung: Kartoffeln, welche schwer weich werden, müssen zur Hälfte gar gekocht werden, ehe der Kohl hinzugefügt wird. Auch wird noch bemerkt, daß dies Gericht selten das erstemal so gut gerät, daß es vollen Beifall verdient.

46. Weisskraut (weisser Kohl) mit Hammelfleisch auf mecklenburgische Art. Das Hammelfleisch wird in viereckige Stückchen gehauen, gut gewaschen, falls es blutig wäre, gewässert, mit Salz gehörig geschäumt und, je nachdem es jung oder älter ist, 1–1½ Stunde gekocht. Unterdes werden die Kohlköpfe von den äußeren Blättern und dem Stengel befreit, in 4 Teile geschnitten, etwa ¼ Stunde in kochendem Wasser abgekocht und stark ausgedrückt. Dann belegt man den Topf mit dünnen Speckscheiben, legt darauf eine Lage Kohl, die runde Seite nach unten, darauf einige Stücke Fleisch, streut Salz, geschnittene Zwiebeln, Kerbel, gestoßenen Pfeffer und etwas Nelken darüber, legt wieder Kohl und Fleisch darauf und fährt so abwechselnd fort, bis Kohl den Schluß macht. Ist dies geschehen, so füllt man die vom Bodensatz abgegossene Hammelfleischbrühe hinzu und läßt es etwa 1 Stunde kurz einkochen. Beim Anrichten wird das Gericht auf eine Schüssel gestürzt und nach dem Abnehmen des Specks zur Tafel gegeben.

47. Gefüllter Kohlkopf. Man nimmt ziemlich viel große Blätter von weißem Kohl und kocht sie 10 Minuten ab, legt alsdann ein sauberes Tellertuch in einen Durchschlag und die Blätter, aus denen man die dicken Rippen geschnitten, ziemlich dick darin rund herum; hierüber eine Farce Nr. A 5, dann wieder Kohlblätter und so fortgefahren, bis die Figur eines großen Kohlkopfes entstanden ist. Dann wird das Tuch mit einem Bindfaden zugebunden und der Kohl in Fleischbrühe – in Ermangelung in schwach gesalzenem Wasser –, womit er eben bedeckt sein muß, recht fest zugedeckt, völlig weich gekocht. Beim Anrichten nimmt man ihn sorgfältig aus dem Tuche, legt ihn auf die Schüssel, gibt von folgender Brühe etwas darüber und reicht die übrige dazu.
Hierzu schwitzt man reichlich Butter mit Mehl gelb, rührt von der kräftigen Kohlbrühe soviel wie nötig dazu, würzt sie mit Muskatblüte und Zitronenscheiben und rührt sie mit einigen Eidottern ab.
Dieses Gericht muß volle 2 Stunden kochen und wird ohne Beilage gegeben.

48. Mecklenburgischer Winterkohl. Hierzu wird eine Farce gemacht von 250 g feingehacktem Schweinefleisch, 60 g Butter, 60–120 g abgeriebenem, in kaltem Wasser ausgedrücktem Weißbrot, 2 Eiern, Salz, Muskat-

blüte und Zitronenschale. Zugleich nehme man große Blätter von Weißkohl, mache sie durch Abkochen etwas geschmeidig und schneide die Rippen heraus. Dann lege man die Blätter, eins zur Hälfte aufs andere, auf ein Küchenbrett oder eine flache Schüssel, bestreiche sie einen Strohhalm dick mit der bemerkten Farce, schlage die Enden nach inwendig herüber und rolle das ganze so auf, daß es die Form einer Wurst erhält. Mit einem Faden umwickelt, lasse man diese etwa 1 Stunde in Fleischbrühe, Butter und Muskatblüte kochen und richte nach dem Abschneiden der Fäden die ziemlich kurz eingekochte Sauce, mit etwas Kartoffelmehl sämig gemacht, darüber an. Einige geben auch etwas Zucker zur Sauce.

49. Gestovter (gedünsteter) Sellerie. Solcher wird, nachdem er gut gereinigt, in 4–8 Teile geschnitten, abgekocht und in kräftiger Bouillon, Butter, Salz und Muskatnuß durchgestovt (gedünstet). Auch wird etwas Bratensauce hinzugesetzt und, damit der Sellerie eine gelbbräunliche Farbe bekommt, die Brühe zuletzt mit etwas in Butter braun gemachtem Mehl sämig gemacht.
Zeit des Kochens 1½ Stunde.
Beilagen: gefüllte Kalbsbrust, gedämpfte Kalbsrippen, Filetbraten, Rouladen, gebackene Kalbsmidder, feine Frikadellen, gebratene Ochsenzunge, Bratwurst, Rindfleischkroketten, Koteletts aller Art.

50. Gefüllter Sellerie wird wie gefüllter Kohlrabi, doch ohne Krebsbutter, zubereitet.

51. Gestovte (gedünstete) Zwiebeln. Zwiebeln von mittlerer Größe werden abgeschält, in kräftiger Brühe, Butter, Muskatblüte, Salz und gestoßenem Zwieback gar gekocht, welches 1 bis 1¼ Stunde dauert. Nach Belieben kann auch etwas Zitronensaft dazu gegeben werden.
Beilagen: Eskalopes (Fleischklößchen), Koteletts, gebratene Zunge, gebackene Leber, Bratwurst.
Dies Gericht kann auch zum Suppenfleisch gegeben werden.

52. Gefüllte Riesenzwiebeln. Die spanische Zwiebel, welche die Größe einer Untertasse erreicht, wird abgeschält, dann wird ein Deckel davon geschnitten, die Zwiebel ausgehöhlt, doch nicht gar zu stark, mit einer guten Fleischfarce gefüllt, der Deckel daraufgelegt und solcher mittelst eines dünnen Hölzchens oder Umbinden eines Fadens befestigt. Danach werden die Zwiebeln 5 Minuten in gelb gemachter Butter von allen Seiten geschmort, Bouillon, etwas Salz, ganzer Nelkenpfeffer, weißer Pfeffer, nach Verhältnis der Portion 2–3 Lorbeerblätter, ebensoviel Zitronenscheiben, 1 Stückchen Muskatblüte, etwas gestoßener Zwieback hinzugefügt und die Zwiebeln so lange fest zugedeckt darin gestovt (gedünstet), bis sie weich sind und die Farce gar ist, welches etwa ¾–1 Stunde Zeit er-

fordert. Alsdann werden sie, selbstredend ohne Fäden, in der kräftigen und sämigen Sauce angerichtet und ohne Beilage gegeben.

53. Gestovter (gedünsteter) Porree. Wenn der Porree im Keller ganz gelb geworden ist, wird derselbe geputzt, in fingerlange Stücke geschnitten und ebenso verfahren, wie mit den gestovten Zwiebeln. Oder es wird rohes Rindfleisch in Ragoutstücke geschnitten, in kurzer Brühe geschäumt, beinahe weich gekocht, dann der Porree nebst einigen kleinen Kartoffeln darauf gelegt, etwas Salz überstreut, fest zugedeckt, gar gekocht und zusammen angerichtet.
Das Fleisch muß 3 Stunden kochen; 1 Stunde vor Anrichtezeit werden Porree und Kartoffeln zum Fleische getan.

54. Auf andere Art. Gelb gewordene Porreestangen werden gereinigt, zu 2 cm langen Stückchen geschnitten, nochmals gespült, in Wasser und Salz weich gekocht, trocken abgegossen und nach dem Anrichten mit folgender dicklichen Sauce bedeckt.
Auf etwa 5 Personen: 2 Eidotter, 1 Ei dick Butter, 1 reichlicher Eßlöffel Mehl, ebensoviel saure Sahne, etwas Muskatnuß und Salz rühre man mit dem nötigen Wasser, etwa $1/2$ l, setze einen Geschmack von Essig hinzu und rühre es bis zum Kochen.

55. Gestovte (gedünstete) Endivien. Die gelben Blätter der Endivien werden in 5 cm lange Stückchen geschnitten, gewaschen und mit Butter, Fleischbrühe, Muskatnuß, gestoßenem Zwieback, Salz und einem Geschmack von Zitronensaft oder Weinessig gar gestovt (gedünstet). Letzterer kommt dazu, wenn die Endivien weich sind. Es müssen diese ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen.
Frikandeaus, gespickte Kalbsmidder geräucherter Aal, Ochsenbraten, Klops u. dgl. als Beilage.

56. Gestovter (gedünsteter) Kopfsalat. Man kann dazu schlechten Salat zweckmäßig benutzen. Derselbe wird gut verlesen und in viel Wasser gehörig gewaschen, was am besten in einem tiefen Topfe geschieht, wo der Sand zu Boden fällt. Nachdem wird der Salat in reichlich kochendem Wasser gar abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, 1 Stunde zum Ausziehen der Bitterkeit in Wasser gesetzt, ausgedrückt und fein gehackt. Alsdann wird gestoßener Zwieback oder etwas Mehl in Butter gelb gemacht, ein wenig kochendes Wasser, Salz und Muskatnuß dazu gegeben und der Salat darin durchgestovt (gedünstet).
Oder es wird guter Kopfsalat weich abgekocht, ausgedrückt, nicht gehackt, wie Rübstiel mit Milch durchgestovt.
Beilagen: Würstchen von kaltem Kalbsbraten, gebratene Leber, Koteletts, Nierenschnittchen, gebackener Fisch u. dgl.

57. Gestovte (gedünstete) Gurken. Man schält die Gurken, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet sie in beliebige Stücke und kocht sie eine Weile in halb Essig, halb Wasser und Salz ab. Alsdann werden sie in Fleischbrühe, Butter, Muskat und gestoßenem Zwieback gestovt (gedünstet).
Man kann dabei auf 1¼ Stunde rechnen.
Frikadellen, Koteletts, Hammelbraten, Saucissen, Eskalopes (Fleischklößchen) von Kalbfleisch als Beilagen.

58. Gefüllte Gurken. Hierzu wählt man große Gurken, schält und schneidet sie bis über die Mitte der Länge nach ein, nimmt das Kernhaus mit einem Löffel heraus, läßt sie in gesalzenem Wasser mit Essig einige Mal aufkochen, tut sie darauf in kaltes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche ab und füllt sie mit einer Kalbfleischfarce. Dann werden die Gurken zugedrückt, mit einem Faden dicht umbunden, in Fleischbrühe und Butter, mit Muskat gewürzt gekocht, welches etwa 1–1½ Stunde Zeit erfordert. Vor dem Anrichten wird etwas gestoßener Zwieback daran gegeben.

59. Gemüsegurken. Dieses freilich etwas weichliche, aber sehr leicht zu verdauende Gemüse ist der Küche besonders dadurch anzuempfehlen, daß es in ¼ Stunde zubereitet werden kann. Man schält die Gemüsegurken, welche die Dicke einer großen Flasche haben, schneidet sie in fingerdicke, lange Stücke, wirft sie in kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie nicht zu weich, welches nur einige Minuten Zeit erfordert. Unterdes schwitzt man einen Teelöffel Mehl mit einem Stich Butter gelb, rührt frische Milch dazu, würzt sie mit Muskatnuß und läßt das Gemüse eben darin durchstoven (dünsten). Es hat dann etwas Ähnliches mit Blumenkohl. Auch kann man, wenn es gestovt und vom Feuer ist, ein wenig Essig, wie bei Salatbohnen, durchrühren, oder zum Durchstoven kräftige Fleischbrühe, Muskatblüte, Salz und gestoßenen, in Butter gelb gerösteten Zwieback nehmen.
Beilagen: Frikadellen, gebratene Hähnchen, jedes gesalzene und geräucherte Fleisch.

60. Frische Champignons. Nachdem man die Champignons nach Nr. A 13 gereinigt, setzt man sie in einem irdenen Geschirr mit etwas Fleischbrühe, Butter und Muskat aufs Feuer und läßt sie, fest zugedeckt, ½ Stunde langsam kochen. Zuletzt gibt man einen Teelöffel Kartoffelmehl oder etwas gestoßenen Zwieback, ein wenig Zitronensaft und, sollte Salz fehlen, auch dieses hinzu und läßt sie kochen, bis die Brühe gebunden ist.
Beilagen: Geräucherter Lachs, gebratene Hühner, Frikandeaus, Kalbfleisch, Koteletts, Kroketten, auch Frikassee von Kalbfleisch.

61. Auf andere Art. Die Champignons werden gereinigt, mit einem Stück Butter und etwas Salz und Muskat aufgesetzt, in ihrer eigenen

Sauce gar geschmort und kurz vor dem Anrichten einige Zitronenscheiben hinzu gegeben.

62. Champignons zu braten. Aus den gut gereinigten Pilzen werden die Stiele gebrochen und die dadurch entstandene Lücke mit einem Stückchen Butter, ganz wenig gestoßenem Pfeffer und Salz ausgefüllt und in wenig Butter etwa 10 Minuten gelb gebraten.

63. Herbstwurzeln (Mohrrüben, Möhren) zu kochen. Diese werden dünn geschält, nicht geschabt (geschrappt). Wünscht man sie wie Frühlingswurzeln zuzubereiten, so nehme man dazu nur das spitze Ende, damit sie ganz jenen gleichen, und verfahre damit auf dieselbe Weise, füge aber, um ihnen die erforderliche Süße zu geben, etwas Zucker hinzu.
Beilage wie bei jungen Wurzeln.
Anmerkung: Wenn das reine Waschen aller Gemüse auch großen Einfluß auf eine schmackhafte Zubereitung hat, so ist aber namentlich bei Wurzeln eine Hauptbedingung, sie im Wasser zwischen den Händen ein wenig zu reiben und einigemal in frischem Wasser abzuspülen, da etwas von der Schale einen nicht angenehmen Geschmack bewirkt.

64. Auf andere Art. Man schneide die Wurzeln in ganz feine Streifchen, welches am besten auf einem Küchenbrett geschieht, und wasche sie gut, schwitze eine geschnittene Zwiebel in Butter oder Fett gelblich, rühre ein Löffelchen Mehl darin gelb, gebe Wasser und Salz hinzu, wenn es stark kocht, die Wurzeln hinein und lasse sie recht weich werden. Auch kann man 1/2 Stunde vorher einige Kartoffeln darauf weich kochen, die aber beim Umrühren ganz bleiben müssen. Beim Anrichten rührt man etwas Butter und Petersilie durch.
Zum Kochen 1–1 1/4 Stunde.
Potthast von Rindfleisch, Rauchfleisch, Bratwurst und Preßkopf dazu, sowie auch ein Gericht von übriggebliebenem Suppenfleisch.

65. Herbstwurzeln mit Äpfeln zu kochen. Man bringe die Wurzeln wie im Vorhergehenden vorgerichtet, mit kochendem Wasser, hinreichend gutem Nierenfett und Salz aufs Feuer und lasse sie weich kochen. Eine halbe Stunde vorher lege man säuerliche Äpfel, welche geschält, durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und an deren runder Seite mit einem Messer der Länge nach Einschnitte gemacht worden sind, darüber hin, streue etwas Zucker darauf und lasse die Wurzeln vollends weich kochen. Zuletzt gibt man noch ein Stückchen Butter ans Gemüse und richtet es, mit den Äpfeln darüber gelegt, zierlich an. Zu 5–6 Teilen Wurzeln kann 1 Teil Äpfel genommen werden.
Beilagen: Hasenbraten, Rindfleisch wie Hase gebraten, rohe Frikadellen, Brat- und Fleischwurst.

66. Gold und Silber. Wurzeln (Möhren) werden in kleine Würfel geschnitten, mit kochendem Wasser, einem Stückchen Schweinefleisch oder einer geräucherten Mettwurst, Fett und dem nötigen Salz weich gekocht, wobei man eine halbe Stunde vorher einige kleine Kartoffeln hinzufügt. Zugleich werden weiße Bohnen mit Fett in kurzer Brühe recht weich gekocht, wenn die Wurzeln gar sind, hinzugeschüttet und mit etwas mit Essig und Pfeffer angerührtem Mehl durchgemengt. Dies Gemüse muß recht weich, nicht steif, sondern ganz saftig, auch sämig gekocht sein, doch darf es nicht zerkochen.
Zeit des Kochens 2–2½ Stunden.

67. Teltower Rüben. Ein Stück Butter wird auf nicht zu starkem Feuer unter fortwährendem Rühren gelb gemacht, 1 Eßlöffel Zucker hineingetan und abermals eine Weile gerührt; dann gibt man einen Teelöffel Mehl und die gut gereinigten Rüben, welche nicht durchgeschnitten sein dürfen, dazu und rührt sie beständig, bis sie bräunlich geworden sind. Hierauf wird gute, kochende Fleischbrühe mit etwas Salz hinzugegeben und der Topf fest zugedeckt, damit die Rüben in kurzer Brühe langsam gar schmoren, welches 1½ Stunde Zeit erfordert. Die Kartoffeln dazu werden gebraten.
Beilagen: Saucissen (Würstchen), geräucherte oder gebratene Zunge, gefüllte Kalbsbrust, Hammelkoteletts, Bratwurst, Würstchen von Schweinefleisch, Rauchfleisch.

68. Herbstrüben werden gekocht wie Mairüben. Oder man kocht die Rüben in reichlichem Wasser und Salz weich, setzt Kartoffeln mit etwas Wasser, Butter und Salz aufs Feuer, gibt etwas später die Rüben dazu, kocht beides gar, macht die Brühe mit wenig Kartoffelmehl sämig und rührt das Gemüse vorsichtig durch, damit es nicht breiig werde.
Beilagen: Jedes geräucherte und gesalzene Fleisch, Hammelfleisch.
Zeit des Kochens 1–1½ Stunde.

69. Steckrüben auf gewöhnliche Art. Die Steckrüben werden gewaschen, geschält, wieder gewaschen, in feine Streifchen geschnitten und auf einem Durchschlag abgespült. Dann werden sie mit nicht zu reichlich kochendem Wasser, Butter und Salz weich gekocht und zuletzt 1–2 Eßlöffel junge Sahne nebst einer Kleinigkeit Kartoffelmehl behutsam durchgerührt, damit sie nicht ihr Ansehen verlieren. Beim Anrichten wird etwas Muskatnuß darüber gerieben. Die Kartoffeln können sowohl gekocht als gebraten dazu gegeben werden.
Beilagen: Rindfleisch wie Hase gebraten, Bratwurst, Grilladen, Leber usw.

70 Grüner oder brauner Kohl ganz gekocht nach Bremer Art. Ersterer ist weniger stark und daher dem braunen vorzuziehen. Wenn der Kohl

gefroren ist, wird das Herz mit den nächsten Herzblättern samt den Stengeln, soweit sie weich sind, genommen, und solches vor dem Schneiden gewaschen. Am besten ist es, wenn man den Kohl abends vorher soweit vorbereitet und ihn nachts wieder frieren läßt. In Gegenden, wo er starkschmeckend ist, was oft an der Sorte, meistens aber am Boden liegt, koche man ihn in reichlichem Wasser rasch 10 Minuten ab, weil das Starke dem Kohl bei aller Aufmerksamkeit den Wohlgeschmack benimmt. Dann wird etwas kochendes Wasser mit Gänsefett oder Schweineschmalz und Butter aufs Feuer gesetzt, der Kohl lagenweise hineingegeben, mit dem nötigen Salz (nicht zuviel, denn der Kohl wird sehr leicht versalzen), etwas Nelkenpfeffer und viel kleinen Zwiebeln fest zugedeckt und langsam gekocht. Der Kohl muß zwar vollständig gar, nicht aber zu weich sein und darf nicht zerrührt werden. Fehlt ihm die gewünschte Süße, so wird zeitig ein Stück Zucker dazu getan und beim Anrichten die Brühe, welche kurz eingekocht sein muß, nötigenfalls mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl gebunden gemacht. Langes Kochen macht den Kohl wohlschmeckender, es gehören wenigstens 2 Stunden dazu.
Man garniert ihn mit gedämpften Kastanien (siehe Nr. A 20), welche man jedoch auch durchmischen oder in einem Schüsselchen dazu reichen kann. Man gibt gebratene Kartoffeln und als Beilage Gänsebraten, Schweinebraten, Roastbeef, Rauchfleisch, Bratwurst, Schweinerippe, Koteletts von Schweinefleisch dazu.
Anmerkung: In Bremen wird der Kohl meistens mit einer Pinkelwurst gekocht und die darin befindliche Grütze mit demselben gegessen; in anderen Gegenden wird der Kohl mit feingestoßener Hafergrütze, lagenweis durchstreut, aufs Feuer gebracht, so daß er dadurch etwas sämig werde.

71. Kurzer Kohl. Hierzu werden alle nicht zu harten Blätter nebst den weichen Stielen benutzt. Sie werden nach dem Waschen auf dem Hackbrett recht feingestoßen und mit Gänsefett oder Schweinefett, Zwiebeln und Salz in nicht zu kurzer Brühe, worin man anfangs etwas Hafergrütze streut, gar gekocht. Auch kann man geräucherte Mettwurst oder Bauchspeck darin kochen.

72. Geschnittener Kohl. Es wird dazu das Herz samt allen grünen Blättern gebraucht, der Kohl tüchtig gewaschen, auf einem Küchenbrett feingeschnitten und 10 Minuten abgekocht. Alsdann mit wenig kochendem Wasser, Gänsefett oder halb Butter, halb Schweineschmalz und wenig Salz ganz weich gekocht. Zuletzt wird ein wenig Kartoffelmehl und etwas Zucker hinzugefügt.
Es können gedämpfte Kastanien und gebratene Kartoffeln dazu gegeben werden. Wird aber eine fette Beilage, z. B. Gänsebraten dazu gegeben, so sind gekochte Kartoffeln vorzuziehen.
Beilagen und Zeit des Kochens wie bei ganzem Kohl.

73. Sauerkraut (eingemachter Kappus, Weisskohl). Dasselbe wird vorsichtig aus dem Fasse genommen, das an den Seiten Befindliche, wenn es nicht die gehörige Farbe haben möchte, entfernt und das Sauerkraut ausgedrückt. Sollte es gar zuviel Säure haben, so gieße man etwas heißes Wasser darauf und drücke es darin aus; gewässert aber darf es nicht werden. Alsdann wird dasselbe mit kochendem Wasser und reichlich halb Butter, halb Schweineschmalz fest verschlossen in kurzer Brühe mit ganzen Pfefferkörnern und nicht viel Salz gar gekocht. Nach Belieben kann man auch einige Wacholderbeeren und Kümmel, in ein Läppchen gebunden, darin auskochen lassen. Beim Anrichten wird ein wenig Kartoffelmehl, auch wohl eine roh geriebene Kartoffel, durchgerührt und gekochte Kartoffeln, Kartoffelbrei oder Suppe von getrockneten Erbsen dazu gegeben. Wenn das Sauerkraut recht gut und fein geschabt ist, so bedarf es zum Kochen nur 1¹/₄, sonst 2 Stunden.
Als Beilage: gekochter Schinken, Schweinekoteletts, gebratener Hecht, Preßkopf, auch wird in einigen Gegenden Kalbsbraten dazu gegeben.

74. Sauerkraut mit Hecht. Der Kohl wird nach vorhergehender Anweisung recht gut und fett zubereitet, der Hecht wohl geschuppt, ausgenommen und gespült, der Kopf abgeschnitten und die Leber in die Schnauze geklemmt; mit etwas Butter, Gewürzkörnern, Salz und soviel kochendem Wasser, daß er bedeckt ist, aufs Feuer gesetzt, der Kopf, nachdem er halb gar ist, auf eine Schüssel gelegt, das übrige weich gekocht und die Gräten gut herausgenommen. Nun wird das Sauerkraut lagenweise mit dem Hechtfleisch in einer Schüssel etwas erhöht angerichtet, einige Löffel gute Sahne darüber gegossen, mit gestoßenem Zwieback bestreut, der Kopf des Hechtes mit der Leber in der Schnauze in die Mitte der Erhöhung gesetzt und im Ofen etwa ¹/₂ Stunde gelb gebacken. Damit der Kopf unversehrt bleibe, lege man während des Backens ein mit Butter bestrichenes Papier darüber.
Man kann zu diesem Gericht auch Krebse anwenden. Die Köpfe derselben werden mit Krebsfarce gefüllt, in gesalzenem Wasser oder in der Fischbrühe gekocht und nebst den Krebsschwänzen zur Randverzierung der Schüssel benutzt, wodurch diese ein hübsches Ansehen erhält und dies Gericht, welches man ohne Beilage gibt, verfeinert wird.

75. Sauerkraut für den gewöhnlichen Tisch. Dasselbe wird fest ausgedrückt und nach Belieben etwas gewässert. Unterdes wird Wasser mit 1–2 Eßlöffel gutem Rüböl und Schweinefett oder einem Stückchen Schweinefleisch, welches, wenn es stark gesalzen, vorher gewässert sein muß, kalt aufs Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht, das Sauerkraut hineingetan und gar gekocht. Das Öl bewirkt ein schnelleres Weichwerden und eine gelbliche Farbe. Auch kann man hierzu, wie bei frischem Rübstiel mit Kartoffeln bemerkt, Speckscheiben braten. Es ist besser, die Kartoffeln allein

zu kochen und sie zuletzt durchzurühren, weil die Säure solche etwas hart macht. Sehr gut ist es, je nach Verhältnis der Portion 1–2 roh geriebene Kartoffeln, wenn das Gemüse völlig gar ist, durchzurühren. Es benimmt der Brühe das Wäßrige und gibt dem Sauerkraut ein gutes Ansehen. Auch können statt Kartoffeln weiße Bohnen ganz weich gekocht und mit ihrer kurz eingekochten sämigen Brühe durchgerührt werden.
Man rechne zum Kochen des gewöhnlichen Sauerkrauts, wenn es gut ist, 1–1½ Stunde.

76. Getrocknete Schnittbohnen. Diese werden mit heißem Wasser gewaschen und mit siedendem Wasser aufs Feuer gesetzt. Nachdem sie ½ Stunde gekocht haben, werden sie abgegossen, mit kochendem Wasser, Butter oder Fett weich gekocht. Man füge später Salz, etwas Kartoffelmehl und gehackte Petersilie hinzu und richte sie mit einem Schüsselchen Kartoffeln an. Auch kann man vor dem völligen Weichwerden der Bohnen einige Kartoffeln darauf weich kochen.
Beilagen: Rauch- oder Pökelfleisch, Bratwurst, Schinken, Koteletts, gewässerte Heringe.

77. Getrocknete gelbe Erbsen. Man richte sich bei der Behandlung der Erbsen ganz nach Erbsensuppe und lasse sie im übrigen nach dem Abgießen in kurzer Brühe mit dem gehörigen Fett kurz einkochen, gebe Salz hinzu, rühre sie durch einen Durchschlag, lasse sie wieder zum Kochen kommen, richte sie in einer Schüssel etwas erhöht glattgestrichen an, bedecke sie mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln und stecke gebratene Weißbrotstreifen ringsherum. Zeit des Kochens 2–3 Stunden.
Beilage: gesalzenes Schweinefleisch aller Art und gewässerte Heringe.

78. Getrocknete graue Erbsen (sogenannte alte Weiber). Diese Erbsensorte wird von vielen Männern vorzugsweise gern gegessen. Gut ist es, sie vor dem Gebrauch über Nacht in weichem Wasser einzuweichen. Doch werden sie auch sehr weich, wenn man beim Abkochen ein Stückchen Soda ins Wasser wirft. Nach einer halben Stunde Kochens wird das Wasser gewechselt, nach dem Weichwerden der Erbsen abgegossen und dieselben mit einer guten säuerlichen Specksauce nebst Kartoffeln und beliebiger Beilage aufgetragen.
Manche Herren essen vorzugsweise gern Sauerbraten dazu.

79. Weisse Bohnen werden wie Erbsen weich gekocht, jedoch zweimal abgegossen, nicht aber durch ein Sieb gerührt. Beim Anrichten kann man ein wenig Essig hinzufügen; oder man gießt die Bohnen ab und gibt Butter mit etwas Essig, oder eine Speck- oder Zwiebelsauce dazu.
Beilage: gekochter Schinken, gebratenes oder geschmortes Rindfleisch, gebratene Leber, Bratwurst, Schweinsröllchen, saure Rollen, Kalbskopfsülze.

80. LINSEN. Die Linsen werden wie Erbsen behandelt, weich abgekocht, dann aber abgegossen, angerichtet und eine Zwiebelsauce darüber gegeben. Oder man läßt sie nach dem Abkochen mit einem Stückchen Speck und einigen Zwiebeln weich kochen und rührt zuletzt etwas Mehl und Essig an die nicht zu kurz eingekochte Brühe, indem die Linsen mit dem Löffel gegessen werden.
Zeit des Kochens wie Erbsen und Bohnen.

81. LINSEN AUF MECKLENBURGISCHE ART ZU KOCHEN. Nachdem die Linsen gut verlesen und gewaschen sind, werden sie völlig weich gekocht. Dann wird das Wasser ganz abgegossen, Fleischbrühe nebst zerschnittenem Porree und Sellerie hinzugetan, noch eine gute Weile gekocht und mit in reichlichem Fett geschwitztem Mehl sämig gemacht.
Oder es werden die Linsen nach einer Stunde Kochens abgegossen und mit frischem Wasser recht weich gekocht. Dann schneidet man ein Stück Speck und reichlich Zwiebeln in Scheiben, brät dies in Butter so lange, bis es schaumig wird, macht darin nach Verhältnis der Portion 2–3 Löffel Mehl blaßgelb, rührt es mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, gibt Essig, Salz und Pfeffer hinzu, schüttet es zu den Linsen und läßt sie damit durchkochen.

II. KARTOFFELSPEISEN

82. KARTOFFELN ZU KOCHEN. Man findet so häufig, daß beim Kochen der Kartoffeln gar zu wenig Sorgfalt angewendet wird, und doch ist eine schmackhafte Kartoffelspeise manchem lieber als ein feines Gericht. Jedenfalls hängt der gute Geschmack der Kartoffeln sehr vom sauberen Schälen, tüchtigen Waschen und zugleich vom guten Kochen ab. Es müssen dieselben beim Schälen sogleich ins Wasser gelegt und, nachdem sie rein gewaschen, bis zum Gebrauch in frisches Wasser gestellt werden. Dann schütte man sie auf einen Durchschlag, klares Wasser darüber und bringe sie in einem nicht zu kleinen Topfe, mit kochendem Wasser bedeckt, aufs Feuer. Frische Kartoffeln aber, auch Herbstkartoffeln, so lange sie noch nicht im Keller lagern, werden dadurch wohlschmeckender, daß man sie mit kaltem Wasser aufsetzt, doch muß man sie rasch zum Kochen bringen. Das Salz muß sofort dazugetan werden, wobei zu bemerken ist, daß frische Kartoffeln mehr Salz erfordern als alte. Auch versäume man da, wo das Wasser Schaum hervorbringt, das Abschäumen nicht und koche sie zugedeckt weder übermäßig stark noch langsam gar. Um das Garsein zu erproben, tut man wohl, sie einige Mal zu versuchen, lassen sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen, so sind sie gut; zerfallen dürfen sie nicht, noch viel weniger aber ungar auf den Tisch gebracht werden. Das Abgießen muß sorgfältig geschehen, so daß kein Wasser zurückbleibt. Man

stelle dann den Topf wieder einige Minuten aufs Feuer und schwenke die Kartoffeln, damit die wässerigen Teile verdampfen, gebe sie sogleich in eine heißgemachte Schüssel und bringe sie dampfend, doch bedeckt zur Tafel. Keine Speise verliert durch Stehen so sehr ihren guten Geschmack wie Kartoffeln.

Das kürzere oder längere Kochen der Kartoffeln hängt von der Sorte, aber auch von der Jahreszeit ab; feine frische Kartoffeln bedürfen 15–20 Minuten, es steigt bis zum April, wo man bis zu 3/4 Stunden rechnen kann.

Anmerkung: Manche Männer behaupten, Kartoffeln seien am schmackhaftesten in Dampf gekocht. Ich bin der Ansicht nicht, da sie während des Kochens im Wasser Bestandteile absetzen, die dem Wohlgeschmack hinderlich sind. Man versuche nur das Wasser, worin die Kartoffeln gekocht sind und man wird sich von der Richtigkeit überzeugen.

83. Kartoffeln mit verschiedenen Saucen. Sind die Kartoffeln wie im Vorhergehenden gekocht, so wird eine beliebige Sauce von Zwiebeln oder Sahne oder Petersilie o. ä. darüber angerichtet und die Schüssel fest zugedeckt zur Tafel gebracht, oder es wird die Sauce dazugegeben. Es passen dazu besonders Rollen, Grilladen, Wurst, Frikadellen, gebratene Leber, Sauerbraten, Preßkopf, Sülze, Panhas, Haschee, Nierenschnitten, Würstchen von kaltem Kalbsbraten, kurz, was man hat.

84. Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst. Die Bratwurst wird in Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln gelblich gebraten, 1 Löffel Mehl hineingerührt, danach gute Fleischbrühe, etwas Bratensatz, Salz und Pfeffer hinzugefügt.

Dann gibt man die vorher mit der Schale gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie ein wenig durchschmoren. Von diesen Kartoffeln gibt man eine Lage in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Weißbrot bestreute Form, legt die in fingerlange Stücke geschnittene Bratwurst darüber hin und gibt wieder eine Lage Kartoffeln darauf, bestreut solche mit geriebenem Weißbrot, gibt etwas geschmolzene Butter darüber und läßt dieses Gericht in einem Ofen etwa 3/4 Stunde oder solange backen, bis es eine gelbe Kruste bekommen hat, stürzt es alsdann auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.

85. Kartoffeln, Schweinsrippe und saure Äpfel zusammen gebraten. Man setzt in einer etwas flachen Bratpfanne ein Stück Schweinsrippe zur Hälfte mit Wasser bedeckt und mit etwas Salz auf nicht zu starkes Feuer, deckt die Pfanne fest zu und läßt das Fleisch 1–1 1/4 Stunde mäßig kochen und gelblich braten. Alsdann nimmt man es heraus, belegt die Pfanne mit kleinen, rund geschälten Kartoffeln, streut ein wenig Salz darüber, legt die Rippe darauf, und zwar die offene Seite nach oben, füllt die Höhlung derselben mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen sauren Äpfeln,

gibt eine Tasse Wasser dazu, deckt die Pfanne fest zu und läßt die Kartoffeln darin langsam weich und gelb braten, während man sie einmal umdreht. Dann legt man die Rippe mit den Äpfeln in eine tiefe Schüssel und garniert sie mit den Kartoffeln.

86. Schinkenkartoffeln. Hierzu nimmt man das, was von einem gekochten Schinken nicht mehr in ordentliche Stücke geschnitten werden kann, setzt es mit wenig Wasser aufs Feuer, kocht es ganz weich und hackt es fein. Nach Belieben kann man mit dem Schinken auch einen Hering klein hacken. Unterdes hat man Kartoffeln in der Schale mit Salz gekocht und abgezogen, wobei sie jedoch recht heiß gehalten werden müssen. Nun wird in eine Auflaufform oder Schüssel, welche dick mit Butter bestrichen ist, eine Lage Kartoffelscheiben gelegt, darüber Stückchen Butter, dann eine Lage Schinken nebst in Butter gebratenen Zwiebelscheiben, wieder Kartoffeln und so fortgefahren, bis letztere mit Butter den Schluß machen. Sollte den Kartoffeln noch Salz fehlen, so wird unter Berücksichtigung des gesalzenen Schinkens beim Einschichten das fehlende durchgestreut. Bei Mangel an Butter kann feinwürfelig geschnittener, langsam ausgebratener Speck recht gut angewandt werden. Darauf wird die Form in einen heißen Ofen gesetzt und, wenn die Kartoffeln ganz heiß geworden sind, folgender Guß darüber verteilt und etwas gestoßener Zwieback darauf gestreut: für 4 Personen 3–4 Eier, gut geschlagen, dazu etwa 3 Tassen Milch, Muskatnuß und etwas Salz.
Man läßt die Form etwa ¾ Stunde im Ofen.

87. Prinzesskartoffeln mit Heringen. Bei diesem Gericht werden statt des Schinkens reichlich Heringe genommen, diese gewässert, entgrätet, würfelig geschnitten und zugleich recht viel gute Butter angewandt. Der Guß bleibt weg, im übrigen ist die Zubereitung dieselbe wie im vorhergehenden Rezept.
Diese Speise erfordert, damit sie nicht trocken werde, sehr viel Butter, jedoch kann nach Belieben ein mäßiger Gebrauch davon gemacht und ein Guß wie bei Schinkenkartoffeln darüber verteilt werden.

88. Heringskartoffeln. Die Kartoffeln werden hierzu in der Schale mit Salz gar gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten, jedoch so heiß wie möglich gehalten. Unterdes läßt man einige Zwiebeln mit nicht zu wenig Butter oder Speck gelb werden, gibt etwas Mehl hinzu, dann Wasser, etwas Salz, gestoßenen Pfeffer, wenig Essig, auch einige Lorbeerblätter, wenn man sie gerade hat, und wenn dies kocht, die ausgegräteten kleingeschnittenen Heringe und zuletzt die Kartoffeln. Sind solche gehörig durchgekocht und recht heiß, so wird etwas Sahne durchgerührt. Es muß dies Gericht recht saftig und nicht steif gekocht sein, wie das bei allen Kartoffelspeisen zu empfehlen ist.

89. Kartoffeln mit Zwiebeln gestovt (gedünstet) auf holländische Art. Man nimmt dazu ganz kleine Kartoffeln von gleicher Größe, schält und wäscht sie recht rein. Zu einer Schüssel von mittlerer Größe rechnet man einen Teller voll Zwiebeln, legt diese lagenweise mit den Kartoffeln, reichlich Butter, Salz und etwas Pfeffer in einen Topf, gibt so viel Wasser dazu, daß die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind, und läßt sie fest zugedeckt weich kochen. Nach Belieben kann man auch etwas Essig dazugeben.
Zeit des Kochens ¾ Stunde.
Beilagen wie zu Kartoffeln mit verschiedenen Saucen.

90. Lorbeerkartoffeln. Die Kartoffeln werden gehörig gewaschen, gespült, mit Wasser nicht ganz bedeckt aufs Feuer gesetzt, das nötige Salz, Butter oder gutes Bratenfett, geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und einige Lorbeerblätter gleich dazu gegeben und so lange gekocht, bis die Kartoffeln auseinander fallen. Dann rührt man ein wenig Essig durch und richtet die ganz schlank gekochten Kartoffeln an.
Zeit des Kochens und Beilagen wie im Vorhergehenden.

91. Saure Kartoffeln. Fein gewürfelten Speck läßt man langsam abbraten oder gutes Fett recht heiß werden, macht darin reichlich feingeschnittene Zwiebeln gelb, rührt Wasser, Salz und wenig Pfeffer durch und kocht die Kartoffeln darin weich. Vor dem Anrichten gibt man denselben einen Geschmack von Essig und rührt, falls sie nicht sämig gekocht sind, etwas geschwitztes Mehl hinzu. Auch diese Kartoffelspeise muß schlank gekocht werden. Beilagen wie im Vorhergehenden.

92. Gebratene Kartoffeln, zum Gemüse anzurichten. Ganz kleine, recht runde und gleichmäßige Kartoffeln, geschält oder in der Schale (erstere haben den Vorzug), kocht man in Wasser und Salz reichlich zur Hälfte gar und gießt sie trocken ab. Dann macht man halb Butter und halb gutes Fett in einer oder zwei Pfannen, die mit Salz gehörig ausgescheuert werden, auf nicht zu raschem Feuer gelblich, legt die dampfenden Kartoffeln nebeneinander hinein, deckt die Pfanne fest zu, wendet die Kartoffeln, wenn die untere Seite gelb geworden, um, und deckt sie so lange wieder zu, bis sie ganz weich sind, wo sie alsdann in offener Pfanne ringsum dunkelgelb, aber ja nicht brenzlig gemacht werden dürfen. Um die Kartoffeln recht glatt und ansehnlich zur Tafel zu bringen, darf man sie während des Bratens nicht mit einer Gabel umrühren und zerbröckeln; das Umwenden geschieht am besten mit einem Pfannenmesser. Beim Braten etwas Zucker über die Kartoffeln gestreut, gibt ihnen Glanz.
Sollten aus Versehen die Kartoffeln statt halbgar weich gekocht sein, so lege man nur die ganzen, ja nicht die zerkochten Kartoffeln in die gelb gewordene Butter und brate sie in einer offenen Pfanne gelb.

93. Auf andere Art. Man läßt in einer Pfanne auf mäßigem Feuer reichlich Butter und Schweinefleisch oder ausgelassenen guten Speck heiß werden, legt die Kartoffeln darein, streut das nötige Salz darüber hin und deckt die Pfanne fest zu. Ist die untere Seite der Kartoffeln gelb, so wendet man sie um und läßt sie wieder zugedeckt vollends weich und überall gelb werden, wozu reichlich 1 Stunde gehört. Wünscht man mit dem Fett zu ökonomisieren, so gebe man sogleich 1 Tasse Wasser zu den Kartoffeln. Das Feuer darf nicht zu stark sein.

94. Kartoffelbrei. Die Kartoffeln werden mit Wasser und Salz gar gekocht, rein abgegossen, fein gestampft und durch einen Durchschlag gerührt; dann mit Milch, oder halb Milch, halb kochendem Wasser soviel verdünnt, daß sie nicht zu steif werden, und mit Butter durchgekocht, glatt angerichtet und mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln oder feingestoßenem, in Butter gelb geröstetem Zwieback oder brauner Butter oder feingewürfeltem, gelbgebratenem Speck dick bestrichen. Es paßt jedes säuerlich gekochte Fleisch dazu, vorzüglich auch Preßkopf, Sülze, saure Rollen. Zugleich ist es ein angenehmes Gericht zu Sauerkraut.

95. Kartoffelbrei mit Buttermilch. Die Kartoffeln werden nach vorheriger Angabe weich gekocht und fein gestampft, dann wird ein Stück Butter und so viel Buttermilch hinzugerührt, daß es einen schlanken Brei gibt, der gut durchgekocht, glatt angerichtet und mit brauner Butter oder gelben Speckwürfeln versehen wird.

96. Kartoffeln mit Buttermilch. Man kocht die Kartoffeln mit Salz recht weich, gießt alsdann das Wasser davon ab, reichlich Buttermilch hinzu und läßt die Kartoffeln mit feingewürfeltem, gelbgebratenem Speck noch eine Weile bei öfterem Umrühren kochen. In Zeiten, wo sie nicht zerkochen, kann etwas Mehl, mit Buttermilch angerührt, hinzugefügt werden.

97. Auf andere Art. Die Kartoffeln werden in der Schale weich gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Zugleich wird Speck ausgebraten oder Fett heiß gemacht, Mehl darin gelb geschwitzt, dieses mit Buttermilch zu einer dicklichen und reichlichen Sauce gerührt, gesalzen und die Kartoffeln eine gute Weile darin durchgekocht.

98. Gestovte (gedünstete) Scheibenkartoffeln. Die Kartoffeln werden hierzu mit der Schale gekocht, abgezogen, noch heiß in talerdicke Scheiben geschnitten und zugedeckt. Unterdes wird ein reichliches Stück Butter geschmolzen, feingeschnittene Zwiebeln darin durchgeschmort, Pfeffer, Salz, auch nach Belieben Petersilie und so viel kochendes Wasser hinzugegeben, daß es eine nicht zu kurze Brühe wird, in welcher man die Kar-

toffeln gut durchstovt (dünstet). Dann werden einige Eidotter mit etwas Essig und Wasser angerührt und die Kartoffeln damit eben durchgekocht. Beilage: Koteletts, Frikadellen, gebratene Rollen, Bratwurst, Panhas, heißgemachter Braten, Klops.

99. Kartoffeln mit Äpfeln. Die Kartoffeln werden eine kleine Weile abgekocht, dann mit frischem kochendem Wasser und Salz beinahe gar gekocht und saure Äpfel, welche geschält, in Viertel geschnitten, vom Kernhaus befreit und gut gewaschen sind, nebst reichlich Butter hinzugegeben. Nachdem die Kartoffeln ganz weich geworden, werden sie fein gestampft und, sollte das Mus zu trocken sein, mit Milch gut durchgekocht. Es gehört hierzu mehr Butter als zu jeder andern Kartoffelspeise. Wünscht man dies Gericht aber besonders schmackhaft zu bereiten, so koche man die Kartoffeln allein weich, stampfe sie nach dem Abgießen ganz fein, rühre kochendes Wasser, recht reichlich Butter und Apfelmus hinzu und lasse es gut durchkochen. Bei sehr sauren Äpfeln wird etwas Zucker zugesetzt. Mit feingestoßenem, in Butter gelb gebratenem Zwieback dicht bestreut, wird dies Gericht noch wohlschmeckender und feiner.
Als Beilagen: Hasenbraten, Sauerbraten, gebratene Ente, frische Rindfleischwurst, frische Schweinswurst, gebratene Rollen, Panhas, Grilladen von Suppenfleisch, gebratene Leber, Haschee usw. Pfefferpotthast, welcher häufig dazugegeben wird, ist der Zwiebelsauce wegen höchst unpassend.

100. Kartoffeln mit frischen Birnen. Dies Gericht wird nach vorhergehender Anweisung, am besten mit einem Stückchen magerm Speck, andernfalls mit Fett und Butter gekocht, die Birnen müssen beinahe gar sein, ehe man die Kartoffeln hinzugibt; beim Anrichten wird etwas Essig durchgerührt, doch so, daß die Kartoffeln nicht zu breiig werden. Anstatt Essig kann man auch einige saure Äpfel mit den Kartoffeln zugleich zu den Birnen geben. Dieses Gericht muß, wie alle Kartoffelspeisen dieser Art, etwas schlank sein. Falls kein Speck darin gekocht ist, gebe man dazu, was man hat; säuerliches Fleisch ist dann am passendsten.

101. Feine gebratene Kartoffelbällchen. Die Kartoffeln werden mit dem nötigen Salz weich gekocht, ganz trocken abgegossen und sehr fein gestampft, einige Eier, ein Stück Butter und ein wenig gute Milch, auch Muskatnuß durchgerührt, runde oder längliche Bällchen davon gemacht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter gelb gebraten.

102. Kartoffelnudeln. Reichlich einen tiefen Teller voll geriebener Kartoffeln, die am vorigen Tage mit Salz gekocht und abgezogen sind, 4 ganze Eier, 1 Löffel Sahne oder Milch, ebensoviel geschmolzene Butter und ein Löffelchen Salz. Die Kartoffeln schüttet man auf ein Rollbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, in welche man etwas Mehl tut, so auch die

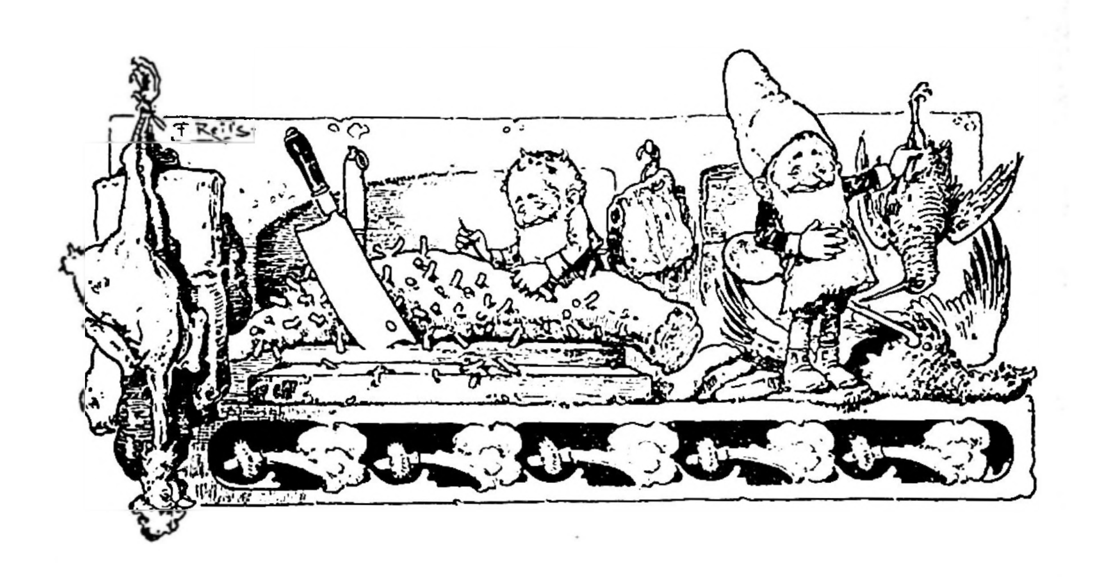
Eier, Sahne, Butter und Salz, verarbeitet dies zu einem Teig, in den man nach und nach so lange etwas Mehl streut, bis derselbe sich ziehen läßt und beim Durchschneiden sich keine Löcher zeigen. Dann rollt man kleine Stückchen davon auf, wie lange Kartoffeln, läßt sie 8–10 Minuten in kochendem gesalzenem Wasser kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag und, wenn sie abgelaufen sind, noch ganz heiß in eine mit Butter heiß gemachte Kuchenpfanne, worin man sie von allen Seiten gelb brät.

103. KARTOFFELSPEISE VON FLEISCHRESTEN. Fleischreste von Rauchfleisch oder von Schinken werden mit etwas daran befindlichem Fett oder gutem Speck fein gehackt und mit etwas Nelkenpfeffer und feingehacktem Schnittlauch oder mit einigen feingeschnittenen, in Butter gedämpften oder rohen Zwiebeln gewürzt. Dann werden mit der Schale gekochte und kaltgewordene Kartoffeln gerieben und diese nebst etwas Salz und Stückchen Butter mit dem Fleische lagenweise in eine dick mit Butter bestrichene Schüssel gegeben, wobei Kartoffeln den Schluß machen. Darüber wird ein Omelett, auf jede Person 1 Ei gerechnet (siehe Abschnitt Pfannkuchen), verteilt und in einem heißen Ofen 1 Stunde gebacken.

104. KARTOFFELSCHEIBEN. Die Kartoffeln werden geschält, tüchtig gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten. Dann gibt man nach Belieben nicht zu wenig halb Schweineschmalz, halb Butter in die Pfanne, oder man läßt gewürfelten Speck darin gelb werden, schüttet die Kartoffeln etwa 2 Finger dick hinein, streut das nötige Salz darüber, gibt eine Tasse Wasser dazu und deckt die Pfanne fest zu. Wenn die Kartoffeln gar und gelb geworden sind, so kann man sie nach Belieben anrichten oder mit einem Pfannenmesser umwenden und auch auf der andern Seite gelb werden lassen.

105. KARTOFFELN IN DER SCHALE ZU BRATEN. *(Ein Gericht zum Sonnabendabend zur Tasse Tee.)* Recht gute Kartoffeln von mittlerer Größe werden sehr rein gewaschen, in einem eisernen Topf mit Wasser bedeckt halb gar gekocht, trocken abgegossen, mit etwas Salz bestreut und fest zugedeckt auf mittelmäßig starkem Feuer so lange gebraten, bis sie ganz weich geworden sind und Krüstchen erhalten haben. Sie werden mit kalter Butter gegessen.

D Fleischspeisen aller Art



1. Allgemeine Regeln bei der Zubereitung des Fleisches. Ochsen- oder Rindfleisch zu Braten (auch Hammelfleisch) muß im Sommer einige Tage, im Winter kann es bis zu 8 Tagen alt sein, wodurch es milder wird. Kalbfleisch entwickelt sich schneller. Zu Suppen, Klößen und Farcen aber ist das Fleisch frisch vorzuziehen. Man darf das frische Fleisch nur soviel waschen, wie die Reinlichkeit es erfordert; nicht ins Wasser legen, weil dadurch zu viel Kraft verlorengeht.

Vom Klopfen des Fleisches. Bei allem Fleische, mit Ausnahme des Geflügels, sei es nun Rindfleisch, Zunge, Kalb- oder Hammelfleisch, kann ein gutes Klopfen, doch erst unmittelbar vor dem Gebrauch, nicht genug empfohlen werden; es macht das Fleisch weit milder und wohlschmekkender, und würde demselben auch etwas Kraft entzogen, so kann diese durch eine gute Sauce ersetzt werden. Zu dem Zweck trockne man das Fleisch nach dem Waschen ab, lege es auf ein sauberes Hackbrett und klopfe es mit einem dicken, runden, glatten Klopfholz von allen Seiten ganz derbe und so lange, bis es sich etwas weich anfühlen läßt; doch darf das Stück durch unverständiges Klopfen nicht außer Façon gebracht werden. Gesalzenes und geräuchertes Fleisch kann man sowohl mit kaltem als kochendem Wasser aufs Feuer setzen, doch hat die Erfahrung gelehrt, daß letzteres vorzuziehen ist, indem dadurch der Saft weniger auszieht

und zugleich ein früheres Weichwerden befördert wird. Was beim frischen Fleisch zur Suppe zu bemerken wäre, ist schon im Abschnitt Suppen Nr. B 1 besprochen.

Zeit zum Weichwerden. Wieviel Zeit zum Weichwerden gehört, das muß das Alter des Fleisches sowie die Größe des Stückes bestimmen, doch kann man sich ungefähr nach folgender Angabe richten: Frisches Ochsen- oder Rindfleisch 3 Stunden, geräuchertes Rindfleisch oder geräucherter Schinken 4 Stunden (Rauchfleisch muß man abends vorher in Wasser legen), Pökelfleisch, wenn es ein großes Stück ist, auch etwa 4 Stunden, Kalbskopf 2–2 1/2 Stunden, Hammelfleisch 2–2 1/2 Stunden, ein Huhn 3–4 Stunden, junge Hähne (Küken) 1–1 1/4 Stunde, ein Schweins- oder Kalbskopf 2–2 1/2 Stunden, ein Wildschweinskopf oft 5–6 Stunden, anderes Wild nach seiner Art 1, 2 bis 2 1/2 Stunden.

Würzen und Begießen. Bei den Fleischspeisen ist zwar das übliche Gewürz bestimmt, doch lasse man es für gewöhnlich soviel wie möglich fehlen; besonders sei man sparsam mit dem Würzen des Pfeffers, da häufiger Gebrauch desselben der Gesundheit nachteilig sein soll. – Alle Braten müssen recht häufig begossen und nicht länger gebraten werden, als es zum Garsein nötig ist. Zu weich gebratenes Fleisch ist saftlos, zu stark gebratenes trocken, unschmackhaft und gewiß schwerer zu verdauen.

Sauce. Auch sorge man für eine reichliche und recht kräftige Sauce, Bratensauce; sie gibt den Fleischspeisen die beste Würze. Zur Bereitung nehme man beim Anrichten des Bratens das Fett zum Teil von der Sauce, streue, falls kein Mehl zum Braunmachen desselben gebraucht wurde, etwas Mehl in die Bratenpfanne – für 6 Personen kann man bei einem Stück von 3 bis 3,5 kg immerhin einen gehäuften Eßlöffel voll nehmen – und lasse solches schnell durchkochen. Alsdann rühre man etwas kaltes Wasser hinzu und das in der Pfanne sich angesetzte Braune los, um es mit der Sauce zu verbinden. Es geschieht dies am besten mit einem kleinen weißen Besenchen, welches man eigens zu diesem Zweck bestimme. Sollte die Sauce aus Versehen zu salzig oder zu dunkel geworden sein, so kann man sie mit einem Löffel dicker Sahne oder einer Tasse Milch verbessern, was ohnehin zu empfehlen ist, doch muß die Sahne vorher zerrührt werden. Eine gute Bratensauce muß reinschmeckend, kräftig, nicht salzig, gelbbraun und gebunden sein; brenzlige oder wässerige Saucen verderben die besten Fleischspeisen.

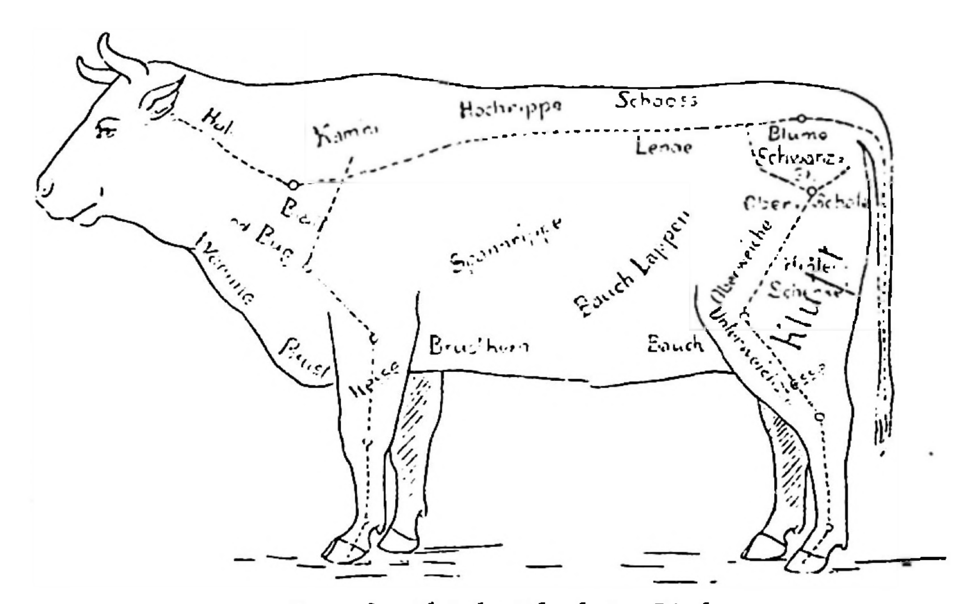
I. OCHSEN- ODER RINDFLEISCH

2. Roastbeef am Spiess zu braten. Zu einer vorzüglichen Zubereitung des Roastbeefs überhaupt ist erstens gutes Fleisch, welches im Sommer 3, im Winter 6–8 Tage geschlachtet ist, eine Hauptbedingung; da dasselbe

aber in heißer Jahreszeit leicht einen Beigeschmack erhält, so ist zu raten, wenn man Gelegenheit dazu hat, einen Eiskeller zu benutzen, andernfalls den Braten so lange, wie es dem Metzger möglich ist, am Stück zu lassen und ihn dann an einem kalten Orte, am besten in Zugluft aufzuhängen. Zweitens muß das Stück kurz vor der Zubereitung von allen Seiten tüchtig geklopft werden. Drittens gehört dazu eine aufmerksame Köchin, welche für geeignete Hitze und fleißiges Begießen sorgt.

Man nehme zum Roastbeef das Rippenstück, worunter der Filetbraten (Mürbebraten) liegt. Nachdem es gewaschen, mit einem reinen Küchentuche abgetrocknet, nach Nr. D 1 derbe geklopft und mit etwas feingemachtem Salz bestreut ist, denn zuviel Salz macht die Braten zähe, wird der Mürbebraten mit Speck gespickt, das Roastbeef an den Spieß gebracht und befestigt. Dann wird derselbe unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter und Nierenfett 2½–3 Stunden gebraten, es hängt von der Größe des Stückes und davon ab, ob man das Fleisch etwas roh zu haben wünscht. Bei einem Stück von 3 bis 4 kg wird auf je 500 g ¼ Stunde gerechnet. Um den Mürbebraten saftig und etwas roh zu erhalten, muß der Seite, wo er liegt, weniger Hitze als der entgegengesetzten gegeben werden. Die Zubereitung der Sauce ist in Nr. D 1 mitgeteilt.

3. ROASTBEEF IM OFEN. Bei der früheren mangelhaften Einrichtung der Kochmaschinen hatte der Spießbraten vor jeder anderen Zubereitungsart den Vorzug, und selbst in gegenwärtiger Zeit finden wir ihn nicht selten



Lage der Fleischstücke beim Rind

saftiger und milder, weil er weniger Aufmerksamkeit bedarf, indes kann ein Ofenbraten ebenso gut gemacht werden. Es gehört ebenfalls das in Nr. D 2 bemerkte Stück und dieselbe Vorrichtung dazu. Ferner lasse man zu einem großen Braten 500 g dickes, festes Nierenfett über Nacht in kaltem Wasser ausziehen, schneide es in kleine Würfel, lasse es in einer ganz sauberen Bratenpfanne auf dem Feuer flüssig werden, lege das Roastbeef (den Mürbebraten nach oben) nebst einem Stich Butter hinein, die Hälfte des Fettes darüber hin, stelle ihn offen in einen stark geheizten Ofen, damit er rasch zuröste, und lasse ihn unter fleißigem Begießen etwas langsamer braten, ohne ihn umzulegen, wobei späterhin, so oft es nötig ist, eine halbe Tasse kochendes Wasser seitwärts hinzugegossen wird. Das Fett muß hell bleiben und die Sauce einen feinen Geschmack erhalten; im übrigen wird auf die vorhergehende Nummer hingewiesen.
Anmerkung: Das Nierenfett macht den Braten äußerst saftig und gewinnt solches so sehr an gutem Geschmack, daß man es wie Butter zu Gemüsen verwenden kann.

4. Filetbraten (Mürbebraten, Ochsenhas, Lummer) am Spiess. Man klopft den Mürbebraten nach Nr. D 1, jedoch nicht stark, entfernt Fett und Haut, drückt denselben wieder zusammen, spickt ihn wie Hasen in zwei Reihen, bestreut ihn mit etwas Salz und Nelkenpfeffer, steckt ihn an einen Spieß, streicht reichlich Butter darüber hin und brät ihn unter fleißigem Begießen 1 Stunde. Ist der Braten beinahe weich, so gibt man 1 bis 2 Tassen saure Sahne dazu. Auf diese Weise gebraten steht er dem Hasenbraten nicht viel nach.

5. Filetbraten auf englische Art. Zu empfehlen. Nachdem der Mürbebraten gut geklopft, Haut und Fett entfernt, mit feingemachtem Salz und etwas Pfeffer eingerieben, wird reichlich Butter in einer sauberen Bratpfanne auf dem Feuer sehr heiß gemacht, das Fleisch hineingelegt und bei guter Hitze unter stetem Begießen 8–10 Minuten offen gebraten und sogleich auf einer heißgemachten Schüssel angerichtet. Die Sauce wird dann mit etwas kaltem Wasser zusammengerührt und zum Braten gereicht. Wünscht man derselben einen Geschmack von frischen Champignons zu geben, so können solche, gut gereinigt und gröblich gehackt (siehe Nr. A 13), ohne weiteres einige Augenblicke in der Pfanne durchgeschmort werden. Alsdann läßt man eine Kleinigkeit Mehl darin anziehen und rührt etwas Wasser, auch nach Belieben einen Eßlöffel dicke Sahne hinzu.

6. Boeuf à la Mode (Schmorbraten). Ein Stück von 4 bis 5 kg aus der Kluft – das sogenannte Blumenstück – oder von einem jungen Ochsen das Schwanzstück wird gut geklopft, mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer eingerieben. Dann gibt man etwa 60 g Butter oder gutes Nierenfett in einen Topf. Ist solches gelb geworden, wird das Stück mit einem Eßlöffel Mehl

bestreut und hineingelegt, zuweilen hin und her geschoben, und ohne ins Fleisch zu stechen, so lange gebraten, bis es von allen Seiten recht gelb ist. Nun wird soviel kochendes Wasser seitwärts hinzugegossen, daß das Fleisch reichlich zur Hälfte bedeckt ist und solches, schnell fest zugedeckt, langsam geschmort, nach Verlauf von 1½ Stunde umgedreht, 1 Tasse voll gewürfelter saurer Gurken oder frische mit 1 Löffel voll Essig nebst 4 Lorbeerblättern dazu gegeben, das Stück wieder zugedeckt und langsam weich geschmort, welches gewöhnlich 2–2½ Stunden erfordert. Dann richtet man das Fleisch an, nimmt das Fett größtenteils von der Sauce, rührt, wenn sie zu dicklich wäre, etwas Wasser dazu, andernfalls ein wenig Kartoffelmehl, gibt einige Löffel von dieser sämigen Sauce über das Fleisch und die übrige dazu. Nimmt man das Boeuf à la Mode als Voressen, so kann man noch Trüffeln, Champignons und Kastanien dazu geben. Sonst dient es als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, am besten sind jedoch Kartoffeln dazu und bleibt dann das Fett zum Teil auf der Sauce. *Anmerkung: Hat man keine Gurken zur Hand, so kann man anstatt dieser einige Zitronenscheiben hinzufügen.*

7. Sauerbraten. Zum Sauerbraten eignet sich ein gutes fettes Schwanzstück oder ein Stück aus der Mitte des Binnerspaltes, in einigen Gegenden Blumenstück genannt; auch ist das etwas dunkel aussehende Zungenstück sehr milde. Man lege es im Sommer 3–4 Tage, im Winter 8–14 Tage in Bieressig, welcher sich besonders zu Sauerbraten eignet und dem klaren Essig sehr vorzuziehen ist. Doch gebrauche man ihn nicht roh; der Braten wird viel milder und wohlschmeckender, wenn man den Essig mit dem Gewürz eben aufkocht und kochend über das abgespülte Fleisch gießt. Bei sehr scharfem Essig gebe man etwas Wasser hinzu. Zu einem Stück von 2,5 bis 3 kg kann man 3–4 Zwiebeln von mittlerer Größe, 2–3 Lorbeerblätter und 6–8 Nelken rechnen. Im Sommer muß das Fleisch, um es vor Beigeschmack zu schützen, ganz offen stehend an einem kalten Orte bewahrt werden. Da der Essig etwas verschwindet, so ist es nötig, das Fleisch in der Hälfte der Zeit umzulegen. Im Winter aber kann man das Stück zur Hälfte in Essig legen und es täglich umwenden; doch hüte man sich vor der schlechten Gewohnheit, dazu die Hand zu gebrauchen. Vor der Zubereitung wird der Braten auf folgende Weise gespickt, wodurch er saftiger wird: Man schneide halbfingerlange, nicht zu dünne Speckstreifchen, wälze sie in einem Gemengsel von gestoßenem Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer, steche mit einem spitzen Messer allerwärts ins Fleisch, schiebe die Streifen hinein und streue noch etwas Salz darüber, doch darf kein Braten scharf gesalzen werden. Dann mache man in einem nicht weiten eisernen Topfe reichlich gutes Fett und Butter recht heiß und gelb, lege das Stück Fleisch hinein, lasse die entstehende Brühe offen rasch abdampfen und das Fleisch ringsum dunkelgelb werden, indem man dies im Fette öfters hin- und herschiebt und umwendet; es gehört dazu einige

Aufmerksamkeit. Danach streue man einen Eßlöffel Mehl in das Fett, lasse es ebenfalls bräunen, gieße dann schnell soviel brausend kochendes Wasser seitwärts hinzu wie nötig ist, das Fleisch kaum zur Hälfte zu bedecken, und mache den Topf rasch zu, daß die Dünste nicht verlorengehen. Nach wenigen Minuten gebe man zu einem Stück von 3 kg zwei kleine gelbe Möhren, nach Belieben reichlich Zwiebeln und 1 Stückchen Schwarzbrotrinde oder Braunschweiger Honigkuchen nebst dem Gewürzessig, worin das Fleisch gelegen hat, hinzu, mache den Topf fest zu und lasse es bei einmaligem Umwenden etwa 2½ Stunden langsam aber ununterbrochen schmoren, wobei man zuweilen, ohne ins Fleisch zu stechen, solches aufheben und nötigenfalls noch etwas kochendes Wasser hinzugeben muß. Eine Tasse süße Sahne macht die Sauce sehr angenehm. Beim Anrichten lege man den Braten auf eine erwärmte Schüssel und stelle sie in den Ofen, bis die Sauce gemacht ist. Sollte diese zu sehr eingekocht und dick sein, so verdünne man sie mit etwas Wasser; hätte sie zuviel Säure und wäre nicht zu hell, so wird eine Tasse Milch gut sein. Dann rühre man sie scharf durch ein Blechsieb, lasse sie noch eben zum Kochen kommen, gebe etwas davon über den Braten und die übrige reichliche Sauce dazu.

8. Sauerbraten wie Wild zubereiten. Man nehme das Stück wie zu einem gewöhnlichen Sauerbraten, etwa 3 kg schwer, lege es bis zu 8 Tagen in Bieressig (siehe Nr. D 7), setze es mit 250 g gewürfeltem Speck, dem nötigen Salz und nach Belieben mit einigen frischen Wacholderbeeren aufs Feuer. Nachdem der Braten von allen Seiten unter öfterem Begießen gelb und zur Hälfte gar geworden, lasse man einen gestrichenen Suppenteller geschnittener Zwiebeln in dem Fett gelb werden, gieße alsdann nach und nach einen Suppenteller voll dicker, saurer Sahne hinzu und lasse das Fleisch im Ganzen etwa 2½ Stunde auf nicht zu starkem Feuer schmoren, indem es häufig begossen und ohne hineinzustechen zuweilen umgelegt werden muß, wobei der Braten mit den Speckwürfeln bedeckt wird. Ist die Sauce zu stark verbraten, so rühre man beim Anrichten nach dem Abnehmen des Fettes das am Topf Angesetzte mit 2 Tassen Milch oder Wasser gehörig zusammen, lasse es gut durchkochen und richte den Braten an.
Anmerkung: Wenn bei dieser Zubereitung für gutes Fleisch gesorgt ist, so wird man den Braten vorzüglich finden.

9. Ochsen- oder Rindfleisch wie Hasen zu braten. Der Mürbebraten ist hierzu am besten; indes kann auch ein Stück von 2 bis 3 kg mitten aus der Kluft wie zu Beefsteak dazu dienen. Man lasse es im Sommer bis zu drei Tage, im Winter sechs Tage alt werden, wasche und klopfe es nach Nr. D 1 recht mürbe, drücke es wieder in Façon und spicke es in drei Reihen wie einen Hasen. Dann streue man etwas feines Salz dar-

über, mache es in reichlich Butter von allen Seiten dunkelgelb, gieße eine Tasse frische Milch hinzu und wiederhole dies so oft, als die Sauce, welche eine gelbbraune Farbe haben muß, eingekocht ist, während das Fleisch, fest zugedeckt, langsam aber ununterbrochen gebraten, häufig begossen und ganz mürbe geworden ist.

Anmerkung: Ein solcher Braten ist von sehr angenehmem Geschmack. Man kann hierbei auf 1 l Milch rechnen.

10. Rindfleisch in saurer Milch zu braten. Man nimmt ein Stück wie zu Sauerbraten, klopft es wie im Vorhergehenden recht mürbe und reibt es mit Salz und Nelkenpfeffer oder mit etwas Pfeffer und Nelken ein. Dann macht man Butter und Speck oder Nierenfett gelbbraun, legt das Fleisch hinein und läßt es ringsum hellbraun werden, wobei man solches, um Anbrennen zu verhüten, öfters hin- und herschiebt. Hat es so eine gute Farbe erhalten, so gießt man dicke saure Milch hinzu, wiederholt dies, wenn es nötig sein sollte, und läßt den Braten, fest zugedeckt, ununterbrochen langsam weich schmoren.

Auch kann man das Fleisch vor dem Gebrauch im Sommer 4 Tage ohne Nachteil in dick gewordener Milch aufbewahren. Es wird dann das Stück, ohne es vorher zu klopfen, völlig damit bedeckt, um die Schmeißfliegen abzuhalten, mit einem Küchentuch zugelegt und nach 2 Tagen, besser täglich, die Milch erneuert. Beim Gebrauch legt man das Fleisch, mit dem nötigen Salz bestreut, trocken in einen Topf, läßt die entstehende Brühe offen abdampfen, nimmt es dann heraus, bestreut es mit dem bemerkten Gewürz, macht es im Fett braun und verfährt weiter, wie gesagt worden. Beim Anrichten kann die Sauce, welche gelbbraun und sehr gerundet sein muß, mit kaltem Wasser etwas zusammengerührt werden.

11. Braten auf sächsische Art (Hackbraten). Man nehme auf 8–10 Personen 1 kg schieres Rindfleisch und 500 g durchwachsenes Schweinefleisch, beides recht fein gehackt, vermenge es mit 3 ganzen zerklopften Eier, 125 g geschmolzener Butter, etwas geriebener Semmel, Salz, einer geriebenen Zwiebel, feingestoßenem Nelkenpfeffer oder Muskatnuß. Aus dieser gut gemengten Masse mache man die Form eines Rehrückens, spicke sie wie diesen in drei Reihen und verziere den Raum dazwischen mit einem Messerrücken. Dann lege man den Braten in gelb gewordene Butter, lasse ihn unter öfterem Begießen 1/2 Stunde braten, streue geriebene Semmel darauf, gieße allmählich 2 Tassen saure Sahne darüber, lasse ihn noch 1/2 Stunde braten und richte ihn an, wobei für eine gute Sauce gesorgt werde.

Anmerkung: Dieser Braten kann zu einem feinen Essen gegeben werden.

12. Ochsenfleisch in Bier zu dämpfen. Ein Stück Fleisch aus der Kluft von etwa 4 kg, welches je nach der Jahreszeit 2–4 Tage alt sein muß,

wird stark geklopft, mit etwas Salz bestreut, in einen Topf auf einige Scheiben Speck, 2 Zwiebeln, 1 Möhre, Lorbeerblätter, Estragon und Pimentkörner gelegt, halb Bier (welches nicht bitter sein darf) und halb Wasser darauf gegossen, soviel, daß das Stück bis reichlich zur Hälfte damit bedeckt wird, 1 Tasse Essig, 1 Löffel Sirup dazugetan und fest zugedeckt 3 Stunden geschmort. Beim Anrichten wird das Fett abgenommen, etwas Mehl an die Sauce gegeben, solche durch ein Sieb gerührt und das Fleisch damit angerichtet.

13. Boeuf blanc. Ein nicht sehr fettes Rippenstück wird geklopft, mit Wasser kaum bedeckt und abgeschäumt, dazu gegeben: 2 Petersilienwurzeln, eine Handvoll Skorzoneren (Schwarzwurzeln), 1 Möhre, 3 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, Pimentkörner und ein reichliches Stück Butter, und damit, fest zugedeckt, gar geschmort, was eine Zeit von 2½–3 Stunden erfordert. Eine Stunde vorher gibt man viel Champignons, nach Nr. A 13 vorgerichtet, nebst etwas Weißbrot hinzu. Die Brühe läßt man soviel einkochen, wie man Sauce zu haben wünscht, richtet sie über das Fleisch an und gibt eine Schüssel mit dampfenden Kartoffeln dazu.

14. Beefsteaks. Das Filet ist hierzu am besten; es wird gehäutet, mit einem runden Klopfholz langsam geklopft, in 2 fingerdicke Scheiben geschnitten, welche nochmals, doch nicht stark geklopft und dann etwas zusammengedrückt werden, so daß sie die Dicke eines Fingers und ringsherum eine gute Form erhalten. Dann werden sie mit Pfeffer und feingemachtem Salz bestreut, sogleich darauf in kreischende Butter gelegt und bei raschem Feuer *offen* gebraten. Man läßt die Stücke ruhig liegen, bis sich oben etwas Blut zeigt, dann werden sie, ohne darein zu stechen, mit einem Messer umgelegt und wieder so lange gebraten, bis auch auf dieser Seite das Blut hervortritt. Wünscht man die Beefsteaks inwendig nicht rot, so läßt man sie noch ein paar Minuten in der Pfanne, doch nicht zu lange, weil sie sonst trocken und zähe würden. Sodann legt man sie schnell in eine heiße Schüssel, rührt sehr wenig kaltes Wasser, besser aber Bouillon von gekochtem Fleischabfall, zu der Sauce und gießt sie hinzu. Die Beefsteaks können mit Spiegeleiern gegeben werden, es kommt dann auf jedes Beefsteak 1 Ei, welches zuvor ringsumher glatt geschnitten wird.
Sollen die Beefsteaks mit Zwiebeln gebraten werden, so mache man ½ bis ¾ Stunde vorher die dazu erforderliche Butter braun, während sie häufig umgerührt werden muß, damit sie nicht brenzlig werde, tue recht viel in feine Würfel geschnittene Zwiebeln hinein und lasse solche bei öfterem Umrühren völlig braun werden. Alsdann schiebe man sie nach den Seiten der Pfanne hin, lege das Fleisch in die kochende Zwiebelbutter und streiche, wenn es gebraten ist, die Zwiebeln darauf.
Von einem jungen Ochsen kann man auch ein Stück aus der Kluft (Binnerbollen) zu Beefsteaks gebrauchen. Da solches aber im Sommer 3, im

Winter 6 Tage alt sein muß und kein Blut herausfließen darf, so tut man wohl, das Fleisch, wenn es sein kann, dann erst ausschneiden zu lassen, wenn es gebraucht werden soll. Auch ist es nötig, nachdem das Stück gut geklopft und in Scheiben geschnitten ist, die Scheiben auf beiden Seiten nochmals langsam zu klopfen und sie dann wieder zusammenzudrücken.

15. Gute Beefsteaks von gehacktem Fleisch. Wo kein gutes Fleisch zu Beefsteaks zu haben ist, wird man dieser Art den Vorzug geben.
Man nimmt zu 500 g schierem magerem Rindfleisch 125 g festes Nierenfett, schneidet es in Würfel, wobei Haut und Sehnen entfernt werden. Dann hackt man beides fein, formt davon 4–5 runde fingerdicke Beefsteaks und bestreut beide Seiten mit etwas Pfeffer und dem nötigen Salz. Zugleich macht man in einer kleinen, sehr sauberen Pfanne ein Stückchen Butter oder halb Butter, halb Fett, nicht zuviel, kochend heiß, legt die Beefsteaks hinein, läßt sie unter öfterem Hin- und Herschieben, ohne hineinzustechen, bräunlich werden, legt sie auf die andere Seite und verfährt damit ebenso. Dann richtet man sie schnell auf einem Schüsselchen an, gießt etwas kaltes Wasser in die Pfanne, rührt die Sauce, bis sie etwas sämig geworden, und gibt sie dazu.
Anmerkung: Die Beefsteaks dürfen nur einige Minuten braten, sie müssen inwendig noch rötlich sein, ein längeres Braten entzieht denselben den Saft und macht sie hart. So auch würden sie ganz zähe werden, wenn man sie gesalzen und dann ungebraten bis zum nächsten Tage hinstellte.

16. Geschmorte Beefsteaks. (Sehr gut.) Ein Stück der Kluft vom Binnerspalt von 1 kg an wird nach Nr. D 1 so lange geklopft, bis es sich weich anfühlen läßt, mit etwas Pfeffer und nicht zu reichlichem Salz in Mehl gewälzt und in einem engen eisernen Töpfchen in reichlich kochender Butter oder frischem Nierenfett 1 Stunde, fest zugedeckt, langsam geschmort. Nun wird soviel stark kochendes Wasser hinzugegossen, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt wird, der Topf rasch fest zugedeckt, indem die Dämpfe das Fleisch milde machen, und noch 1 Stunde langsam geschmort. Dann wird das Fleisch in der Sauce zu gekochten Kartoffeln angerichtet.

17. Eskalopes mit Senfsauce. Die Eskalopes werden zubereitet wie Beefsteaks von gehacktem Fleisch. Wenn sie angerichtet sind, wird 1 Löffel Senf, 1 Löffel saure Sahne und etwas kaltes Wasser zur Sauce gerührt und darübergegeben. Besser ist es jedoch, den Abfall vom Fleisch gehörig auszukochen und die kräftige Brühe statt Wasser zur Sauce zu benutzen.

18. Feine Klopse. Man kann hierzu sowohl Rindfleisch wie Schweinefleisch nehmen, ganz vorzüglich ist beides zu gleichen Teilen. Es wird so fein wie möglich gehackt und alles entfernt, was sich an Haut und Sehnen

darin findet. Vom Abfall wird mit wenigem Salz etwas Bouillon gekocht und durch ein Sieb gegossen. Man rechne auf 5 Personen 500 g gehacktes Fleisch, 125 g gute Butter, 2 Eier, 180 g alte Semmeln.
Wenn der Zwiebelgeschmack nicht gescheut wird, so läßt man einige feingehackte Schalotten oder 1–2 Zwiebeln in der Butter weich kochen, schüttet sie zum Fleisch, gibt hinzu: die Eidotter, das Weiße schaumig geschlagen, etwas Pfeffer und Muskatblüte, das geriebene Weißbrot, ein wenig kaltes Wasser, das nötige Salz, wobei das in der Butter befindliche Salz mitgerechnet werde, mengt dies alles gut untereinander, formt daraus kleine Klöße, welche man in der Bouillon, die mit etwas Muskatblüte gewürzt ist, nur einige Minuten kocht, dann umwendet, wieder aufkochen läßt und herausnimmt. Sobald man inwendig kein rohes Fleisch mehr sieht, sind die Klopse gar und müssen dann rasch herausgenommen und zugedeckt werden. Man gibt zu der Brühe 2 Zitronenscheiben, etwas geriebene Semmel, nach Geschmack auch einige feingehackte Sardellen und Kapern, legt die Klöße noch einmal in die sämige Sauce und richtet sie in derselben an. Die Klopse werden als Voressen auch mit gekochten Kartoffeln gegeben.
Anmerkung: Sind die Klopse von Schweinefleisch gemacht, so bestreut man die Klößchen vor dem Kochen mit etwas geriebenem Weißbrot und kocht sie einige Minuten länger.

19. Pfefferpotthast, ein Dortmunder Nationalgericht. Hierzu werden hauptsächlich die sogenannten kurzen Rippen genommen, solche in ½ Hand große Stückchen gehauen, mit nicht zu reichlich Wasser und nicht zu viel Salz ausgeschäumt. Dann fügt man soviel kleingeschnittene Zwiebeln hinzu, daß die Sauce dadurch sämig wird, gibt Pfeffer und Nelkenpfeffer (ungestoßen), einige Lorbeerblätter und späterhin auch einige Zitronenscheiben hinzu. Sollte der Sauce, welche zwar ganz gebunden, aber nicht zu dicklich sein darf, auch nach Gewürz schmecken muß, noch Sämigkeit fehlten, so kann man zuletzt etwas feingestoßenen Zwieback gut durchkochen lassen. Fleischklößchen, allein gekocht, beim Anrichten ins Ragout gelegt, machen dies Gericht noch angenehmer. Es werden Kartoffeln dazu gegeben.

20. Braunes Ragout von kleinen Rindfleischklösschen. Man nehme hierzu Klößchen Nr. N 5 oder die zu Suppe, Gemüse und Fleisch Nr. B 35. Zugleich lasse man ein Stück Butter sehr heiß werden, einige kleingeschnittene Zwiebeln darin schmoren, rühre je nach Verhältnis Mehl darin gelb und dieses mit Bouillon oder Wasser zu einer ganz sämigen Sauce, welche durch Braten- oder andere übriggebliebene braune Sauce braun und kräftig gemacht wird. Nach Belieben kann man dieselbe mit etwas Pfeffer und Dill würzen. Alsdann koche man die mit einem Eßlöffel glattgeformten Klößchen so lange in der Sauce, bis sie inwendig nicht mehr

rot sind, etwa 5 Minuten, und richte das Ragout mit einem Schüsselchen dampfender Kartoffeln an.

21. Spanisch Fricco. Man nimmt zu diesem beliebten und kräftigen Gericht den Filetbraten, klopft ihn langsam weich, schneidet ihn in Würfel, welche ungefähr die Größe von 15 g Gewicht erhalten, und mischt sie mit feinem Salz und etwas Cayennepfeffer. Unterdes werden Kartoffeln mit gehörigem Salz gar gekocht, in etwas stärkere Scheiben als zu Salat geschnitten und recht heiß gehalten. Zu einem Drittel Fleisch werden zwei Drittel Kartoffeln genommen. Dann legt man auf den Boden eines Topfes mit gut schließendem Deckel reichlich Stückchen Butter, darauf eine Lage Kartoffeln, wieder etwas Butter, danach eine Lage Fleisch und eine Lage geschnittener Zwiebeln, welche zuvor in Butter gar geschmort – nicht gebraten – sind, und fährt so lagenweise fort, wo alsdann der Topf fest zugedeckt und anfangs auf ein gelindes Feuer gesetzt wird. Sobald die Speise zu braten anfängt, wird sie recht vorsichtig umgerührt und derselben etwas mehr Hitze gegeben. Unterdes zerrührt man 1 Eßlöffel feine Stärke mit 1/4 l französischem Rotwein und 1/8 l dicker saurer Sahne (Rahm) und stellt es zur Seite, bis man nach mehrmaligem behutsamem Umrühren bemerkt, daß das Fleisch eine graue Farbe erhalten hat, wo man alsdann die Sauce darüber gießt. Nachdem diese gut durchgekocht ist, wird das Gericht in einer erwärmten Schüssel ohne Beilage zur Tafel gebracht.
Im allgemeinen lieben die Herren bei dieser kräftigen Speise eine starke Würze; indes tut man wohl, sich möglichst nach dem Geschmack seiner Gäste zu richten, da sie sonst leicht zu scharf ausfallen könnte.

22. Feines braunes Ragout von Ochsenzunge. Da eine Zunge bald einen Beigeschmack erhält, so muß sie ganz frisch genommen werden. Der aufstehende Knochen und das gelbe schwammige Fleisch wird davon abgeschnitten, die Zunge mit Salz abgerieben, so lange gewaschen, bis alles Schleimige entfernt ist, recht tüchtig geklopft, abgespült, in Wasser und wenig Salz ausgeschäumt und recht weich gekocht, wobei man auf 3 Stunden rechnen kann. Das Weichsein ist daran zu erkennen, daß sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen läßt. Nach dem Kochen wird sie abgezogen, das schwammige Fleisch am dicken Ende entfernt, die Zunge in zweifingerbreite Scheiben geschnitten und die größeren einmal geteilt. Das Weitere ist in der Vorschrift für braunes Ragout von Hähnchen und Tauben Nr. D 138 zu finden.
Anmerkung: Man koche die Zunge womöglich in einem engen Topfe, weil dann weniger Wasser übrig ist und die Brühe also kräftiger wird.

23. Zungenfrikassee. (Vorzüglich.) Die Zunge wird nach Nr. D 22 mit wenig Salz weich gekocht und in Stückchen geschnitten. Dann läßt man

reichlich Butter gelb werden, rührt darin 1 große feingeschnittene Zwiebel und 2 Eßlöffel Mehl gelb, gibt Zungenbrühe (die man ziemlich kräftig hat einkochen lassen) dazu, einige Zitronenscheiben, deren Kerne entfernt, Muskatblüte, etwas feingestoßenen weißen Pfeffer, auch nach Gutdünken ½ Glas weißen Wein und legt die Zunge in die kochende Brühe. Nachdem dieselbe ¼ Stunde langsam gekocht hat, wird sie angerichtet und mit kleinen runden Fleischklößchen, in übriggebliebener Zungenbrühe oder Wasser einige Minuten gekocht, durchlegt. Dann wird die Sauce, welche recht sämig sein muß, durch ein Sieb gegeben, mit einem Eidotter abgerührt und über die angerichtete Zunge gefüllt.
Nach Belieben kann man dem Frikassee einen Geschmack von Sardellen geben oder auch Champignons, nach Nr. A 13 vorgerichtet, darin kochen; da aber manche weder das eine noch das andere lieben und niemand in dieser wohlschmeckenden Fleischspeise etwas vermissen wird, so bedarf es hierbei nicht des Weiteren.
Anmerkung: Wünscht man bei einem größeren Gesellschaftsessen das Zungenfrikassee am vorhergehenden Tage zu kochen, so kann dies ohne den geringsten Nachteil geschehen, doch gehört dazu, daß man solches 1½ Stunde in einem heißen Ofen entweder in einer alten Terrine mit schließendem Deckel auf einen Rost gestellt, oder in einem fest zugedeckten Bunzlauer Geschirr heiß werden läßt; ein Durchrühren ist hierbei unnötig. Das Abrühren der Sauce mit einem Eidotter geschieht vor dem Anrichten.

24. Gebratene Zunge als Beilage. Nachdem die Zunge, wie es im Zungenragout Nr. D 22 bemerkt ist, weich gekocht und abgezogen ist, wird sie gespalten. Dann steckt man einige Nelken hinein, bestreut sie mit Muskatnuß und etwas feingemachtem Salz, wälzt sie in gestoßenem Zwieback und brät sie in steigender Butter gelb, wobei sie jedoch nicht austrocknen darf, sondern ganz saftig bleiben muß.

25. Koteletts von Zunge. Eine angenehme Beilage. Die ganz weich gekochte abgezogene Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die größeren Stücke geteilt. Dann schlägt man 1 Ei mit 2–3 Eßlöffel Wasser, gibt etwas Muskat hinzu, auch feingemachtes Salz, wenns der Zunge fehlen möchte, tunkt die Scheiben hinein, wälzt sie dann in *alten* geriebenen Semmeln und brät solche in gelbgemachter Butter in offener Pfanne kroß und gelblichbraun.

26. Ochsenfleischkoteletts. 4 Teile schieres Fleisch ohne Sehnen, 1 Teil Nierenfett mit Salz, zusammen ganz fein gehackt, runde und platte Scheiben davon geformt, in einem Ei, worin Nelken und Muskatnuß gerührt, umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in steigender Butter einige Minuten wie Beefsteaks gebraten.

27. Charles X. Ein saftiges Stück Rindfleisch ohne Fett wird tüchtig geklopft, gehäutet, reichlich mit Speck durchzogen, mit halb Wasser, halb Essig, vielem Gewürz, besonders Zwiebeln und etwas Knoblauch nebst Butter aufs Feuer gesetzt, halb kochend, halb bratend gar gemacht, wobei nicht hineingestochen werden darf. Man läßt dieses Fleisch eine Nacht stehen, hackt viel Schalotten, mengt sie mit Pfeffer, Salz und geriebenem Weißbrot untereinander, schneidet das Fleisch in Scheiben, bestreicht diese mit Ei, drückt sie in das Gemengsel und brät sie in einer Pfanne.

28. Gebratene Frikadelle von frischem Fleisch. Dieselbe wird überaus fein und wohlschmeckend, wenn man dazu 1 Teil Rind-, 1 Teil Kalb- und 1 Teil durchgewachsenes Schweinefleisch fein hackt und dann zu 750 g Fleisch 125 g Butter nimmt. Kann man diese Mischung nicht haben, so zerhackt man 750 g gutes Bollenfleisch mit 125 g Nierenfett oder frischem Speck ganz fein, gibt dazu 4 ganze Eier, 20 g Salz, Muskatblüte, 75 g gestoßenen Zwieback oder geriebenes Weißbrot und 1 Tasse kaltes Wasser. Dies wird untereinander gemischt, rund oder länglich geformt, mit der nassen Hand recht glatt gemacht, mit Zwieback bestreut und mit dem Messer kreuzweis Streifchen darüber gezogen. Dann legt man die Frikadelle in steigende Butter, brät sie unter fleißigem Begießen im Ofen gelb, gießt nach und nach etwas kochendes Wasser an die Sauce, auch, wenn es sein kann, einige Eßlöffel dicke Sahne und läßt sie 3/4–1 Stunde dunkelgelb, nicht braun braten. Hat der Ofen von unten nicht die gehörige Hitze, so kann man sie erst 1/2 Stunde auf dem Feuer zugedeckt braten lassen und dann in den Ofen stellen, damit sie oben Farbe bekomme; umgewandt wird sie nicht. Man kann auch sogleich einige feingestoßene Wacholderbeeren in die Butter geben, ehe die Frikadelle hineingelegt wird.

29. Gestovte (geschmorte) Frikadelle. Es wird diese nach Vorhergehendem zubereitet. Wenn sie in reichlich Butter gelb geworden ist, gieße man soviel kochendes Wasser hinzu, daß sie kaum zur Hälfte bedeckt wird, gebe einige Zitronenscheiben, 1 Petersilienwurzel und 2 Stück Muskatblüten zur Sauce und lasse die Frikadelle fest zugedeckt ½ Stunde langsam schmoren. Dann gibt man etwas feingestoßenen Zwieback an die Sauce, läßt sie gut durchkochen und rührt sie mit einem Eidotter ab.
Auch kann man statt einer großen Frikadelle Bällchen von der Größe eines Hühnereies aufrollen und weiter auf angegebene Weise verfahren, wo man dann ein recht wohlschmeckendes Frikassee erhält. Doch müssen sie, sobald sie inwendig nicht mehr rot sind, vom Feuer genommen werden, was in 15–20 Minuten der Fall sein wird.
Es werden Kartoffeln dazu gegeben.

30. Frikadellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Man nehme hierzu Überreste von Fleisch, am besten von gebratenem, hacke sie mit

einer Zwiebel oder mit Petersilie recht fein, rühre dazu einige Eier, Salz, wenig Nelken oder Muskat, etwas abgeschältes, geriebenes, in Butter gelb gemachtes Weißbrot nebst Braten- oder übriggebliebener Fleischbrühe. Dann mache man hiervon 1 Ei dicke Klöße, bestreue sie mit den gerösteten und feingestoßenen Krusten des Weißbrotes und brate sie in Butter gelb.
Hat man gekochten Schinken, so kann man etwas durchs Fleisch hacken und dann weniger Butter nehmen.
Anmerkung: In Ermangelung des Weißbrotes lassen sich hierzu auch einige gekochte kalte Kartoffeln gebrauchen, die auf einer Reibe gerieben werden.

31. Rind- oder Hammelfleischkroketten (Croquettes a la Mode). Nachdem ein Stück von einem gebratenen Filet- oder Hammelbraten in feine Würfel geschnitten ist, läßt man etwas Mehl in heißgemachter Butter kraus werden, rührt gute Bratenbrühe oder Bouillon hinzu und gießt solches, nach dem Abnehmen des Fettes, durch ein Sieb. Hiervon bringt man einige Löffel zum Kochen, gibt auf dem Feuer 2–3 mit etwas kaltem Wasser zerklopfte Eidotter unter beständigem Rühren hinzu und fügt, wenn die Sauce sehr gebunden ist, das Fleisch nebst in Butter gedämpften Schalotten, feingehackter Petersilie und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, rührt es auf dem Feuer so lange, bis es gehörig vermischt und so dick geworden ist, daß keine Brühe hervortritt, sondern die Masse wie ein Teig erscheint. Dann breitet man dieselbe zum Kaltwerden auf einer flachen Schüssel aus und formt sie wie Talerrollen. Danach klopft man 3–4 Eier, wälzt jede Krokette in feinem gestoßenem und durchgesiebtem Weißbrot, tunkt sie in die Eier, dreht sie nochmals im Brot herum und wiederholt das Eintunken in Ei und Wälzen in Brot noch einmal. Nachdem dies geschehen, backt man die Kroketten in heißem Schmalz, indem sie mit einem Schaumlöffel so lange hin und her bewegt werden, bis sie eine schöne gelbbraune Färbung erhalten haben, wo man sie dann auf Weißbrotschnitten abtröpfeln läßt, etwas bergartig anrichtet und ein Sträußchen in Schmalz gebackener Petersilie darauflegt.

32. Kleine Fleischpolster. (Wohlschmeckende Beilage zu allen Gemüsen.) Fleischreste, wie sie gerade vorkommen, besonders gut ist auch etwas gekochter Schinken dazu, werden fein gehackt, dann wird eine feingeschnittene Zwiebel in Butter geschmort, etwas Mehl darin gelb gemacht, das Fleisch hinzugegeben nebst einigen ganzen Eiern, etwas Muskatnuß, Salz und Pfeffer, alles gut miteinander verrührt und durchgekocht. Zugleich backt man einen guten Eierpfannkuchen, streicht die Farce darüber, rollt ihn auf und schneidet die Rolle in schrägwinklige Stücke, welche man mit verdünntem Ei überpinselt, in Weißbrotkrumen wälzt und in reichlich gutem Backfett hellgelb werden läßt.

33. Geschmorte Fleischrouladen. Man klopft ein Stück Fleisch aus der Kluft, welches nicht zu frisch sein darf, schneidet es in längliche Scheiben, die man ebenfalls noch etwas mit einem Klopfholz, nicht mit dem Messer, klopft, bestreut dieselben nicht zu reichlich mit einem Gemengsel von feingestoßenem Salz, Nelkenpfeffer und etwas Muskatblüte, oder statt dieser Gewürze mit einigen gestoßenen Wacholderbeeren, legt dünne Speckscheiben darüber hin, wickelt sie zu festen Röllchen auf, welche man mit einem Faden umbindet. Danach läßt man in einem verhältnismäßig großen Töpfchen reichlich Butter gelb werden, dreht die Rouladen, mit Mehl bestäubt, darin herum und läßt sie dicht nebeneinander und fest zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer 10 Minuten schmoren, während nach den ersten 5 Minuten die untere Seite nach oben gelegt wird. Dann gießt man seitwärts, nicht darüber hin, soviel stark kochendes Wasser, daß die Röllchen stark zur Hälfte bedeckt werden, deckt den Topf schnell ganz fest zu, beschwert den Deckel und läßt sie bei ganz mäßiger Hitze, ohne den Topf zu öffnen, noch 3/4 bis 1 Stunde schmoren.

Alsdann werden die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten und entfernt und die Rouladen in ihrer dicklichen, braunen und kräftigen Sauce angerichtet.

Geschmorte Fleischrouladen machen eine angenehme Beilage zu feinen Gemüsen; auch können sie, indem die Sauce etwas verlängert wird, mit Kartoffeln gereicht werden.

34. Suppenfleisch zu stoven (schmoren). Man setze das Suppenfleisch etwas zeitiger als gewöhnlich aufs Feuer und schneide es, nachdem es weich geworden, in passende Stückchen. Dann mache man Butter gelb, lasse feingewürfelte Zwiebeln darin gelbbraun werden, doch sei man achtsam, daß sie keinen brenzligen Geschmack erhalten, gebe dann Mehl hinzu, mache unter stetem Durchrühren auch dies bräunlich und rühre es mit Suppenbrühe zu einer reichlichen und recht sämigen Sauce. Diese würze man mit einigen ganzen Nelken, Lorbeerblättern – nicht zuviel – etwas Pfeffer, füge das vielleicht noch fehlende Salz und 1–2 Eßlöffel dicke oder gute süße Sahne hinzu, lasse auf gelindem Feuer das Fleisch ½ Stunde in der Sauce schmoren und gebe derselben beim Anrichten einen Geschmack von Essig.

35. Grilladen von Suppenfleisch. Das übriggebliebene Fleisch wird in Scheiben geschnitten, eine Nacht in Essig gelegt, in Eiern, Salz und Muskat umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter leicht gebraten, damit es nicht austrockne.

36. Salat von Suppenfleisch. Die Zubereitung dieses Salates findet man unter den Salaten Nr. P 13 und kann derselbe sowohl zu jeder Art von grünem Salat und zu Kartoffelspeisen, als auch allein gegeben werden.

37. Haschee statt Fleischwurst. Man kocht ein etwas festes Stückchen Rindfleisch mit Wasser und etwas Salz, gut ausgeschäumt, in kurzer Brühe weich, entfernt alle Knochen und hackt es recht fein. Zugleich brüht man zu 750 g Fleisch 125 g Reis ab, kocht ihn mit der Rindfleischbouillon weich und dick, macht Butter gelbbraun, rührt Fleisch, Reis, gestoßenen Nelkenpfeffer, Muskatnuß und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, läßt es gut durchschmoren und richtet es recht heiß an.
Statt Reis kann man auch gute frische Hafergrütze, in Wasser abgeflößt, mit Bouillon dick kochen, was ersterem nicht nachsteht. So ist auch altes geriebenes Weißbrot mit Bouillon sehr gut und um so mehr dazu zu empfehlen, wenn man die Bouillon größtenteils zu einer Suppe anwenden möchte. Solch Haschee ist besonders zu Apfelmus ein recht angenehmes Gericht.
Anmerkung: Man kann in kalter Jahreszeit mehrere Portionen davon kochen, diese in Porzellan oder in einem gut ausgebrühten Steintopf offen stehend an einem luftigen Orte aufbewahren und beim Gebrauch recht heiß machen.

38. Haschee von Suppenfleisch oder Braten. Es wird das Fleisch ebenfalls recht fein gehackt, Reis oder Hafergrütze in Wasser mit einem Stückchen Butter und Salz weich und dick gekocht, reichlich halb Butter, halb gutes Nierenfett dunkelgelb gemacht, auch übriggebliebene Bratensauce ist besonders gut darin, das Fleisch darin eine kleine Weile gerührt, dann mit dem Reis und oben bemerktem Gewürz gut durchgeschmort.

39. Suppenfleisch mit Zwiebeln. Man schneidet dasselbe mit dem Fett in kleine Scheiben, löst das nötige Salz in etwas Wasser auf, verteilt es über das Fleisch und wendet solches einmal um, damit es gehörig durchziehe. Unterdes läßt man etwas Butter oder Fett in einer Pfanne heiß werden, gibt reichlich kleingeschnittene Zwiebeln hinein und macht sie gelb. Dann legt man das Fleisch darauf, läßt es zugedeckt bei einmaligem Umwenden ebenfalls gelblich werden, richtet es an, macht rasch eine Kleinigkeit Mehl in der Pfanne vollständig gar, rührt es mit etwas Bouillon oder Wasser zu einer kurzen, sämigen Sauce und verteilt sie kochend über das Fleisch.

40. Suppenfleisch mit Äpfeln geschmort. Man schneidet Suppenfleisch in feine Scheibchen, legt die fetten Stückchen auf den Boden eines kleinen Topfes, das übrige darauf, streut etwas Salz und einige Nelken darüber hin und läßt es zugedeckt eine kleine Weile schmoren. Unterdes schält man saure Äpfel, entfernt das Kerngehäuse, schneidet die Stücke gleichfalls in Scheiben, bedeckt damit das Fleisch, gießt einige Eßlöffel Wasser seitwärts darunter, läßt die Äpfel gar werden und richtet ersteres, ohne es umzurühren, an.

41. Desgleichen in Rosinensauce. Es wird eine Rosinensauce gemacht, wie sie in Nr. Q 35 angegeben ist, dann wird gutes saftiges Suppenfleisch in kleine dicke Scheiben geschnitten und 1/4 Stunde langsam darin geschmort.

42. Ragout von Suppenfleisch oder Braten. Man schneidet das Fleisch in passende Stücke, macht Bratenfett oder Butter gelb, rührt 1–2 geschnittene Zwiebeln darin gelbbraun, sowie je nach der Portion 1–2 Löffel Mehl, gibt Bouillon oder Wasser nebst Bratenbrühe, etwas Pfeffer und Nelken oder Nelkenpfeffer, 2–4 Lorbeerblätter und etwas abgeschälte, in feine Scheiben geschnittene eingemachte Gurken hinzu und läßt letztere weich kochen und das Fleisch in der Sauce ein wenig schmoren; dieselbe muß recht sämig sein. Wenn sie süßlich gewünscht wird, so kann man ½ Eßlöffel voll Sirup durchrühren.
Anmerkung: Soll Braten zum Ragout angewandt werden, so mache man die Sauce fertig, die Gurken darin gar, lege dann erst das Fleisch hinein und lasse es langsam heiß werden, nicht kochen, weil Braten durch Kochen zähe wird.

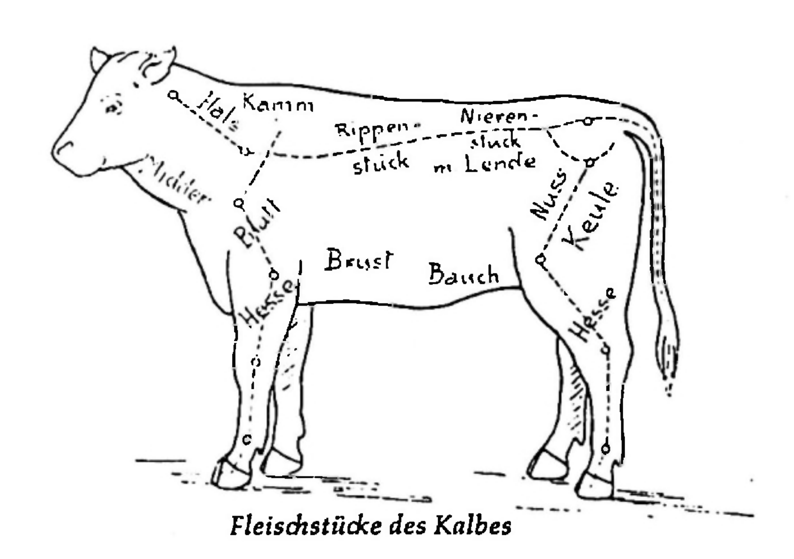
43. Panhas zu braten. Dieses so profitable wie angenehme Gericht für einen täglichen Tisch kann zu jeder Zeit gemacht werden, und zwar sowohl von Rindfleisch wie Schweinefleisch, selbst von gekochtem Suppenfleisch und einem zähen Braten, wobei dann reichlich Speck mit feingehackt wird. Da man den Panhas, wenn er lange genug gekocht ist, im Sommer an einem kühlen luftigen Orte offenstehend 8, im Winter 14 Tage aufbewahren kann, so ist er zugleich als Aushilfe zu empfehlen. Nach dem Kochen wird er auf folgende Weise gebraten: Man macht Butter oder gutes Fett in einer Pfanne heiß, schneidet den Panhas in Scheiben von der Dicke eines kleinen Fingers, legt sie dicht nebeneinander und läßt sie unbedeckt auf beiden Seiten gelb und kroß braten, doch dürfen sie nicht austrocknen, müssen vielmehr inwendig weich bleiben. Man gibt den Panhas zu Kartoffelspeisen; besonders angenehm ist derselbe zu Kartoffeln mit Äpfeln oder Apfelbrei. (Panhas-Zubereitung siehe Nr. V 16.)

II. KALBFLEISCH

44. Kalbsbraten am Spiess. Man läßt den Braten je nach Jahreszeit 2–4 Tage alt werden, schneidet die Rippen, falls derselbe 7 bis 8 kg schwer ist, ganz weg und trennt das Bein im Gelenk ab, doch so, daß von unten das Beinfleisch hängen bleibt, welches man über den Knochen biegt und dasselbe mit einem hölzernen Pfriem feststicht. Dann klopft man ihn gehörig, wäscht und trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab. Wenn man den

Braten zu füllen wünscht, so wird der Beinknochen herausgelöst, die Farce, siehe Nr. A 7, hineingefüllt und die Öffnung zugenäht. Dann reibt man ihn ringsumher mit feingemachtem Salz ein, bringt ihn an den Spieß und brät ihn nicht zu stark mit geschmolzener Butter unter fleißigem Begießen 2 Stunden. Beim Zubereiten der Sauce wird auf nachstehende Nummer hingewiesen.

45. Kalbsbraten im Ofen zu braten. Nachdem der Braten nach vorhergehender Nummer vorgerichtet ist, läßt man in einer Bratenpfanne reichlich Butter, wozu auch etwas gutes Fett gebraucht werden kann, zum Kochen kommen, legt, wenn man guten Speck hat, einige Scheiben hinein und den Braten, die runde Seite nach oben, darauf, stellt ihn in einen heißen Ofen und läßt ihn anfangs bei starker, dann bei mäßiger Hitze unter fleißigem Begießen, ohne ihn umzulegen, 2 Stunden braten. Ein kleiner Braten aber darf nicht über 1½ Stunde im Ofen bleiben, weil er sonst zu weich und trocken würde. Um zu verhüten, daß die Sauce nicht zu braun, gar brenzlig werde, kann nötigenfalls zuweilen ein Stückchen Butter oder eine halbe Tasse kochendes Wasser seitwärts hinzugefügt werden.
Auch kann der Sauce durch 1–2 Tassen guter süßer Sahne ein angenehmer Geschmack und schöne gelbbraune Färbung gegeben werden; man gieße sie 1/4 Stunde vor dem Herausnehmen des Bratens hinzu. Ist derselbe angerichtet, so nimmt man etwas Fett von der Sauce, rührt das in der Pfanne Angesetzte mit etwas kaltem Wasser zusammen, wendet nötigenfalls etwas Kartoffelmehl an, versucht, ob Salz fehlt, und läßt sie gut durchkochen.



Fleischstücke des Kalbes

46. Kalbsbraten im Topf zu braten. Man richte denselben vor wie Kalbsbraten am Spieß, mache in einem Topfe Butter und Fett kochend heiß, füge nach Belieben auch einige Speckscheiben hinzu, lege den Braten hinein und lasse ihn offen an beiden Seiten gehörig gelb werden, während man ihn öfter hin und her schiebt, ohne darein zu stechen. Dann gieße man ein paar Tassen kochendes Wasser seitwärts hinein, decke den Topf fest zu und verfahre weiter, gleichfalls unter häufigem Begießen, wie beim Ofenbraten, auch muß wie bei diesem die runde Seite im Topfe nach oben liegen.

47. Kalbsbraten in Buttermilch. Der Braten wird 4–6 Tage in Buttermilch gelegt, doch muß er ganz damit bedeckt sein und die Milch einmal erneuert werden, wodurch derselbe sich frisch erhält; nur darf er nicht eher herausgenommen werden, bis man ihn aufs Feuer bringt. Er wird dann schnell abgespült, abgetrocknet, mit Salz eingerieben und auf Speckscheiben in die Bratpfanne in kochende Butter gelegt. Dann gibt man hinzu: Abfall von rohem Schinken und Kalbfleisch, einige Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Möhren, Lorbeerblätter, Basilikum und Majoran und läßt ihn bei starker Hitze unter öfterem Begießen 1 Stunde braten. Darauf bestreut man ihn mit 1 Löffel Mehl und brät ihn vollends gar, während man ½ l Sahne oder Milch nach und nach hinzugießt. Beim Anrichten wird die Sauce durch ein Sieb gerührt.
Anmerkung: Diese Zubereitung ist besonders auf dem Lande zu empfehlen, wo man nicht immer gutes Fleisch haben oder bei einem selbstgemästeten Kalbe das Fleisch in der Hitze nicht vor einem Nebengeschmack schützen kann. Auch kann man statt Buttermilch dicke saure Milch anwenden, obschon jene bei weitem den Vorzug hat.

48. Nierenhaschee zum Kalbsbraten. Die gebratene Niere mit ihrem Fett wird feingehackt, dann läßt man ein kleines Stück Butter mit einer gehackten Zwiebel gelb werden, Niere, Salz, Muskatnuß, einen Eßlöffel saure Sahne, noch einen halben Eßlöffel Senf darin durchkochen und gibt dieses mit gerösteten Brotschnitten zum Braten.

49. Kroketten von Kalbsniere. Es wird die Niere eines Kalbsbratens mit 1–2 gebratenen Middern (Kalbsmilch) oder einem Stückchen Kalbsbraten feingehackt, geriebene Zitronenschale und Muskatnuß dazugegeben. Dann läßt man ein Stückchen Butter hellbraun werden, gibt hinein: etwas feingehackte Zwiebeln, nachher ein wenig gestoßenen Zwieback, und wenn dies bei stetem Rühren gebräunt ist, das Gelee von Kalbsbraten und den Saft einer Zitrone und läßt es zu einer dicken Ragoutsauce durchkochen. Etwas abgekühlt, vermengt man die Sauce mit einigen Eiern, dem gehackten Fleisch und dem vielleicht fehlenden Salz, formt von der Masse kleine längliche Klöße, wälzt sie in gestoßenem Zwieback und brät sie in

Butter hellbraun. Diese Speise kann mit gehackter, in Butter durchgebratener Petersilie garniert und als Beilage zu verschiedenen feinen Gemüsen, wie junge Wurzeln (Möhren), Erbsen, Blumenkohl, Kohlrabi u. dgl., auch mit einer beliebigen dicklichen Kraftsauce als Voressen gegeben werden

50. KROKETTEN VON KALBSMIDDERN. Kalbsmidder werden blanchiert (siehe Nr. A 46) und feingeschnitten, Schalotten und Sardellen feingehackt und erstere in Butter gedämpft. Dann werden die Midder, Sardellen, etwas Wein, Salz und Muskatblüte oder -nuß, etwas geriebenes Weißbrot, nach Größe der Portion 2–4 Eier und noch einige Eßlöffel Bratenbrühe oder etwas Fleischextrakt oder Milch hinzugegeben und alles steif gekocht, während es gut gerührt werden muß. Statt Sardellen und Schalotten können auch Krebsschwänze und Krebsbutter genommen werden, sowie man auch bei ersteren Kapern hinzusetzen kann. Die Masse bleibt über Nacht stehen, wird am andern Morgen zu länglichen Frikadellchen geformt, mit Zwieback bestreut und in Butter gebacken. Es werden diese mit einem Rand von in kochendem Fett gebackener oder auch frischer, gehackter Petersilie garniert.

51. GEDÄMPFTE KALBSRIPPEN. Es gehört hierzu sehr gutes Fleisch. Man schneidet die Rippen glatt ab, klopft sie gehörig, aber nicht auseinander, so daß sie fingerdick bleiben, und hackt die Knochen zur Hälfte ab. Dann legt man sie in eine dick mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut sie mit Salz, Muskat und gibt noch Butter, Zitronenscheiben, etwas gestoßenen Zwieback und etwa zu 1,5 kg Fleisch nicht ganz ¼ l halb Wasser und halb Wein hinzu. Darauf wird die Schüssel fest zugedeckt, ein feuchtes Tuch darüber hingelegt und auf Kohlen gar geschmort.
Man reicht die Rippen in einem Rand von Kartoffelbrei.

52. KALBSBRUST ZU FÜLLEN. Man klopft die Brust, löst den Knochen aus, wäscht und trocknet das Fleisch, gibt die Füllung Nr. A 7 in die Öffnung, näht sie zu, reibt die Brust mit Salz ein und setzt sie mit ziemlich viel Butter in den nicht zu heißen Ofen. Unter fleißigem Begießen lasse man sie bei mäßiger Hitze 1½ Stunde braten, währenddessen man nach und nach einige Tassen junger Sahne oder Milch hinzugibt. Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammen- und sämig gerührt.

53. KALBFLEISCH ZU SCHMOREN. Eine Kalbskeule, -brust oder ein Stückchen von der Keule wird geklopft, blanchiert (siehe Nr. A 46), mit einem Stück Butter, einigen Lorbeerblättern, Zitronenschale nebst Zitronenscheiben und etwas Salz in einen Topf gelegt, Wasser und Wein darauf gegossen und fest verschlossen auf ein nicht zu rasches Feuer gesetzt. Sollte die Brühe zu früh einkochen, so muß etwas kochendes Wasser dazugefügt

werden. Darauf wird sie kurz und gelblichbraun eingekocht, während man durch häufiges Rütteln das Fleisch vor Anbrennen schützt und mit der Sauce so lange begießt, bis sie sämig geworden ist.

54. Kalbfleisch auf eine neue Art mit Wacholder zu schmoren. Man nimmt dazu ein Stück von der Brust, klopft und läßt es nach Gutdünken ganz oder zerteilt es in Ragoutstücke, spült es ab und legt es auf einige Augenblicke in kaltes Wasser. Unterdes setzt man in einem irdenen Geschirr auf 1 kg Kalbfleisch 1 Hühnerei dick frische Butter und 18 frische zerschnittene Wacholderbeeren aufs Feuer, läßt die Butter gelb werden und legt das Kalbfleisch, ohne es abzutrocknen, mit etwas Salz bestreut in die Butter, deckt das Töpfchen fest zu und läßt das Fleisch 1¼ Stunde langsam darin schmoren, während es in dieser Zeit nur einmal umgelegt, aber oft gehoben werden muß, um es vor Ansetzen zu bewahren.
Hat man gerade eine angeschnittene Zitrone, so kann man beim Umlegen des Fleisches einige Scheiben dazu geben; übrigens wird man kein Gewürz vermissen und das Gericht wohlschmeckend finden.

55. Gedämpfter Wickelbraten. Man nimmt hierzu das Nierenstück ohne die Niere, hackt den Rückgratknochen ab und löst die Rippen heraus. Dann nimmt man ein Stück Kalbfleisch, rohen Schinken und Speck, einige Schalotten oder Zwiebeln, Estragon, Petersilie, Zitronenschale, Sardellen, hackt dies alles ganz fein, fügt hinzu: einige Eier, Salz, Nelkenpfeffer, geriebenes Weißbrot, 1–2 Löffel dicke saure Sahne oder Wasser, rührt dies gut untereinander und bestreicht mit dieser Farce das Fleisch auf der inwendigen Seite, rollt es auf und umwickelt es mit einem Bindfaden. Dann bringt man den Braten aufs Feuer, läßt ihn in reichlich Butter von allen Seiten gelb werden, schüttet ¼ l kochendes Wasser seitwärts hinzu, welches man später wiederholt, und gibt 1 Möhre und 2 Lorbeerblätter zur Sauce, mit welcher derselbe recht oft begossen werden muß. So läßt man ihn in kurzer Brühe mürbe werden. Beim Anrichten nimmt man das Fett größtenteils ab, rührt etwas kaltes Wasser nebst einer Tasse saurer Sahne hinzu und die Sauce durch ein Sieb, läßt sie mit 2 Eßlöffel Kapern aufkochen und gibt etwas davon über den Braten, die übrige Sauce dazu.

56. Frikandeaus. Aus der Keule schneidet man vier große Stücke, man kann sie auch von den Muskeln ablösen, klopft und spickt sie wie einen Hasen. Dann werden sie etwas gesalzen, mit Mehl bestäubt und nebst einer Zwiebel und Petersilienwurzel in kochende Butter gelegt und fest zugedeckt ½ Stunde langsam gebraten. Dann gießt man seitwärts etwa ¼ l stark kochendes Wasser hinzu, deckt ganz schnell den Topf wieder fest zu, was nach einer halben Stunde, wenn's nötig sein sollte, wiederholt wird, während die Frikandeaus oft mit der braunen Brühe übergossen werden. Weich und gelbbraun geworden, nimmt man sie heraus, macht

die Sauce, wenn sie nicht gebunden genug sein möchte, mit etwas saurer Sahne oder Kartoffelmehl sämig und richtet solche, durch ein Sieb gegeben, über die Frikandeaus an.
Trüffeln darin gekocht, macht dies Gericht noch wohlschmeckender und feiner.
Zeit der Zubereitung 1¼–1½ Stunde.

57. Feines Kalbfleischfrikassee. Man schneidet die Brust in kleine viereckige Stücke, und damit das Fleisch recht heiß werde, blanchiert man es auf folgende Weise: Nachdem solches mit kaltem Wasser gewaschen, wird es aufs Feuer gesetzt und vor dem Kochen in kaltes Wasser geworfen und abgetrocknet. So lege man die Stücke in einen Topf, worin reichlich frische Butter heiß gemacht ist, gebe das nötige Salz hinzu und lasse es bei einmaligem Umwenden, fest zugedeckt, etwa ¼ Stunde langsam schmoren, aber nicht gelb werden, gieße dann soviel kochendes Wasser hinzu, als man Sauce zu haben wünscht, gebe auch in 2 cm lange Stückchen geschnittene Petersilienwurzeln und nach Belieben Champignons hinzu und lasse das Fleisch, fest zugedeckt, langsam mürbe, doch ja nicht zu weich kochen, wobei man im ganzen auf etwa 1¼ Stunde rechnen kann. ¼ Stunde vor dem Anrichten kann folgendes hinzugefügt werden: Midder (Kalbsmilch), halb gar gekochte Spargelköpfe, kleine Saucissen (Würstchen), einige Zitronenscheiben, Muskatblüte und zum Sämigmachen der Sauce etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrot, welches in Butter gelblich gemacht ist. Beim Anrichten rühre man die Sauce mit 1 Eidotter ab, richte das Frikassee mit feinen Krebs-, Fleisch- oder Weißbrotklößchen, welche in gesalzenem Wasser gekocht sind, an und fülle die sämige Sauce darüber hin.

58. Stettiner Kalbsfrikassee mit Krebsen. Man koche das Frikassee nach vorhergehender Vorschrift, gebe aber statt der bemerkten Zutaten ¼ Stunde vor dem Anrichten Morcheln (Nr. A 11), Muskatblüte und in Butter gelb geschwitztes Mehl hinzu, nehme alles Fett von der Sauce und lasse sie beim Hinzutun von reichlich Krebsbutter noch ein wenig kochen. Beim Anrichten lege man vorgerichtete Krebsschwänze in die Sauce und rühre sie nach Belieben mit 1–2 Eidottern ab.

59. Ragout von gefülltem Kalbfleisch. Man schneidet aus einer Kalbskeule ungefähr 4 kg Fleisch, klopft es mürbe und schneidet es in handgroße Scheiben. Das Fleisch, welches abfällt, wird gebraten und klein gehackt, mit Zitronenschalen, 125 g Sardellen, Piment, 3–4 Eiern, etwas Weißbrot zu einer Farce gemacht. Dann werden die Stücke Fleisch damit gefüllt, mit einem Bindfaden umbunden und langsam gebraten.
Zur Sauce nimmt man die Bratenbrühe, 30 g Morcheln, etwas Kartoffelmehl und läßt das Fleisch darin noch einige Minuten dämpfen.

60. Ragout von Kalbshirn. Dasselbe wird ganz rein gewaschen, die feinen Häute abgezogen, in Wasser mit einigen Zwiebeln, Nelken, etwas Pfeffer, Essig und Salz gekocht. Dann schwitzt man einen Eßlöffel Mehl mit Butter gelb, rührt von der Brühe hinzu, gibt das Hirn, einige Zitronenscheiben und etwas Wein hinein, läßt dies ein wenig miteinander kochen und rührt die Sauce mit 1–2 Eidottern ab.

61. Englisches Kalbskopf- oder Mockturtleragout. Ein ganz frischer, abgebrannter und gewässerter Kalbskopf und 2 Ochsengaumen werden in Wasser und Salz abgeschäumt, mit Schalotten oder Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörnern und einigen Lorbeerblättern während 2–2½ Stunden gar gekocht. Darauf wird das Fleisch in passende Stückchen geschnitten, 250 g Midder (siehe Nr. A 14), Fleischklöße und 250 g Saucissen (Würstchen), beides vorher angebraten und womöglich die Hälfte eines gebratenen Hasen hinzugegeben. Dann schwitzt man Butter mit Mehl braun, rührt eine gute mit Wurzelwerk und einigen Schalotten gekochte Rindfleischbouillon hinzu, gibt das Fleischwerk hinein nebst Morcheln, Champignons, Kapern, Zitronenscheiben, gestoßenem Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, eine Prise Cayennepfeffer und zuletzt ¼ Flasche Madeira. Mit Schnitten von Blätterteig serviert vertritt dies Ragout die Stelle einer Pastete.
Diese Angabe reicht hin für eine Gesellschaft von 20 Personen.

62. Midder (Kalbsmilch). Die Midder werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt, welches man, nachdem es warm geworden, zweimal wechselt, wodurch sie sehr weiß werden. Dann legt man sie in kaltes Wasser, teilt sie in zwei Stücke, spickt und würzt sie mit Salz und Muskat und brät sie in steigender Butter gelb. Als Beilage zu feinen Gemüsen.
Oder die Midder werden abgebrüht, in Scheiben geschnitten, in Ei, Muskat und Zwieback umgedreht und in Butter gebacken, einige Tropfen Zitronensaft übergetröpfelt und feine Gemüse damit garniert.
Oder ¼ Stunde in Brühe gekocht, in kleine Stückchen geschnitten, in Saucen und Frikassees angerichtet.

63. Gekochter Kalbskopf mit Sauce. Man wässert den ganz frischen Kopf von einem großen, gut gemästeten Kalbe, putzt ihn rein, schneidet die Oberlefzen, Ohren und Augen aus, bricht die unteren Kinnbacken ab, nimmt die Zunge heraus, weil sie dann besser weich wird, wäscht den Kopf, spaltet ihn und bindet denselben wieder fest zusammen. Darauf bedeckt man ihn mit Wasser, gibt Salz dazu, schäumt und läßt ihn mit Pimentkörnern, grünen Kräutern, Zwiebeln und Lorbeerblättern weich kochen, welches ungefähr 2 Stunden dauert. Man kann ihn bis zum Anrichten in der Brühe liegenlassen. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, nimmt den Bindfaden davon ab, biegt den Kopf auseinander, legt auf das

Gehirn geriebenes, in Butter braun gebratenes Weißbrot, die gespaltene Zunge zu beiden Seiten, gibt etwas Sauce darüber und die übrige dazu. Es gehört die holländische Sauce Nr. Q 17 oder Sauce zum Kalbskopf Nr. Q 37 dazu.

64. GEBACKENER KALBSKOPF. Wenn ein frischer Kalbskopf nach vorhergehender Nummer gekocht ist, schneidet man das Fleisch in feine Scheiben, legt diese in eine mit Butter bestrichene Schüssel, streut etwas Salz dazwischen und gießt folgendes darüber hin: 1/4 l saure Sahne, Muskatnuß, vier Eidotter, das vielleicht fehlende Salz und geriebenen Parmesan- oder in Ermangelung desselben grünen Käse. Man läßt dies Gericht im Ofen backen.

65. KALBSKOPFSÜLZE. Kopf nebst Herz eines gut gemästeten, frisch geschlachteten Kalbes werden gewaschen, 1–2 Stunden gewässert, damit das Blut herausziehe, und in einem glasierten Topfe, reichlich zur Hälfte mit Wasser bedeckt, mit etwas Salz klar abgeschäumt. Dann gibt man zwei Teelöffel Pfefferkörner, ebensoviel Nelkenpfeffer hinzu, sowie auch zwei Lorbeerblätter, 3–4 Zwiebeln mittlerer Größe und soviel Essig, daß das Wasser säuerlich schmeckt. So lasse man den Kopf auf nicht zu grellem Feuer ganz weich kochen, mache das Fleisch von den Knochen und gieße die Brühe durch ein Sieb. Ganz erkaltet, wird das Fleisch in dünne Streifchen geschnitten, mit einem reichlichen Teil der vom Bodensatz klar abgegossenen Brühe und einer in Scheiben geschnittenen, nicht bitteren Zitrone ohne Kerne noch 1/4–1/2 Stunde gekocht. Die Sülze muß einen stark säuerlich gewürzigen Geschmack, und kalt geworden, soviel Konsistenz haben, daß man dünne glatte Scheiben davon abschneiden kann; zu fest darf sie jedoch nicht sein. Kocht man mit Kopf und Herz einen Kalbsfuß, so kann man die sämtliche Brühe zur Sülze nehmen, wodurch man eine größere Portion erhält. Ist dieselbe nun zum Auffüllen fertig, so spüle man eine Porzellanform oder verschiedene kleine Geschirre mit kaltem Wasser aus, schöpfe die Sülzenbrühe mit dem Fleisch gleichmäßig verteilt hinein und stelle solche an den kältesten Ort. Beim Gebrauch wird das Fett von der Sülze mit einem Messer abgenommen, solche mit demselben an den Seiten gelöst und auf ein passendes Schüsselchen umgestürzt. Es ist dies eine sehr profitable und angenehme Beilage zu Butterbrot, Salat, Kartoffelspeisen und Wurzelgemüse; auch mit einer Sülzensauce Nr. Q 72–74 ein selbständiges Gericht.

66. KALBSKOTELETTS. Zu Koteletts ist gutes, nicht zu frisches Fleisch eine Hauptbedingung. Man nimmt dazu ein Rippenstück, schneidet vom Rückgrat die obere Haut und Sehnen ab und teilt es so, daß jedes Stück eine Rippe erhält; löst nun das Fleisch davon ab, faßt an den Knochen und klopft mit einem hölzernen Hammer das Fleisch langsam weich, haut den

Knochen zur Hälfte glatt davon ab, formt das Fleisch mit einem Messer rund und glatt, von der Dicke eines Fingers, streut etwas feines Salz darüber, tunkt jedes Kotelett in Ei und Muskatnuß, wälzt es in gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot und legt es in kochende Butter. Man läßt die Koteletts ungefähr 10 Minuten offen braten, während man sie einmal umlegt und oft mit der Butter begießt. Sind sie dunkelgelb und zart, so gibt man sie als Beilage zu frischen Gemüsen; besonders gut sind sie zum Blumenkohl und Erbsen. Den Abfall von den Koteletts kann man zur Sauce, zu einem Ragout oder zu einer Sülze verwenden.

67. Koteletts auf andere Art, auch Eskalopes genannt. Nachdem aus dem Kalbfleisch Haut, Sehnen und Adern gelöst, wird das Fleisch mit Salz möglichst feingehackt, in gleiche Teile von der Größe wie Koteletts geformt, mit dem Messer rund und glatt gestrichen. Dann werden die Koteletts in geschlagenen Eiern und Muskatnuß umgedreht, dick mit gestoßenem Zwieback bestreut, in gelb gewordene Butter gelegt und auf beiden Seiten etwa 10 bis 15 Minuten gelb gebraten. Sobald das Fleisch inwendig nicht mehr rot ist, müssen sie rasch aus der Pfanne genommen werden.

68. Koteletts nach Schweizer Art. Diese werden nach ersterer Vorschrift gebraten, in eine Schüssel nebeneinander gelegt, zwei Tassen Bouillon und einige Zitronenscheiben dazugegeben, zugedeckt und 1/4 Stunde heiß gestellt.

69. Grilladen von kaltem Kalbsbraten. Es werden vom Kalbsbraten fingerdicke Scheiben geschnitten, diese in Eier und Muskat getunkt, in gestoßenem Zwieback umgekehrt und in reichlich gelb gewordener Butter, indem man einige Körnchen Salz darüber streut, möglichst schnell auf beiden Seiten gelb gebraten und sogleich angerichtet.
Geschieht das Braten langsam, so werden die Grilladen trocken und hart, sonst aber, falls der Braten zart und saftig war, sehr wohlschmeckend.

70. Rouladen von Kalbfleisch nach Schweizer Art. Fleisch aus der Keule wird nach seinen Muskeln aufgelöst, gehörig geklopft, daraus zentimeterdicke, glatte Stücke geschnitten, die ungefähr 10 cm breit und 15 cm lang sind. Von dem Abfall macht man eine Farce nach Nr. A 6; spickt die Streifen auf einer Seite mit Speck, die andere bestreicht man mit Ei, setzt von der Farce bleistiftdick darauf, rollt sie auf, umbindet sie mit einem Faden und läßt sie fest zugedeckt in Butter 1 Stunde langsam braten. Die Sauce wird mit etwas saurer Sahne abgerührt.

71. Farcierte Kalbfleischwurst. Ein Schweizer Gericht. 4 Teile schieres Kalbfleisch ohne Sehnen und Adern werden mit 1 Teil Speck oder

Nierenfett recht feingehackt; dann nimmt man zu 1 kg von diesem Fleische 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel voll gestoßenen Zwieback, 4 Löffel dicke Sahne oder Wein, Salz und Muskatnuß, mischt dies gut untereinander und füllt es in eine Wurstspritze. Darauf läßt man in einer flachen Bratpfanne oder Schüssel Butter gelb werden, drückt die Masse schneckenförmig in Form einer dicht nebeneinander gelegten Wurst hinein, fettet sie mit etwas gelbbrauner Butter, streut ein wenig feingestoßenen Zwieback darüber hin und brät sie im heißen Ofen, wo sie von unten und von oben Hitze haben muß, gelb.
Anmerkung: In Ermangelung einer Wurstspritze kann man die Masse zu kleinen Würstchen aufrollen, in gestoßenem Zwieback wälzen und in Butter gelb braten.

72. Gebackene Kalbsfüsse. Wenn die Füße rein geputzt und abgesengt sind, werden sie gewässert und alsdann mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, groben Gewürzen und grünen Kräutern weich gekocht. Wünscht man nicht gleich Gebrauch davon zu machen, so kann man sie in dieser Brühe einige Tage aufbewahren. Dann werden die Knochen herausgemacht, die Füße gespalten, in die Klare Nr. A 31 getunkt und in Backbutter Nr. A 24 oder Schmalz gelb gebacken. Man kann sie auch bloß in Wasser und Salz kochen und dann in Ei und geriebenem Weißbrot umdrehen und in einer Pfanne gelb und kroß backen.
Als Beilage zu feinen Gemüsen; auch garniert man damit Sauerkraut.

73. Gestovte (geschmorte) Leber. Die Leber muß ganz frisch genommen werden, da sie im Sommer schon nach 2 Tagen der Gesundheit höchst nachteilig ist. Man wasche also die frische Leber, ziehe die Haut davon ab und spicke sie auf folgende Weise: Recht viel kurze Speckstreifen werden in einer Mischung von Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer gewälzt, dann wird mit einem spitzen Messer in die Leber gestochen und der Speck hineingedrückt. Danach läßt man einen reichlichen Stich Butter gelb werden und die Leber ein wenig darin schmoren, bedeckt sie zur Hälfte mit kochendem Wasser, gibt einen halben Teller kleingeschnittener Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, noch etwas Salz, Nelkenpfeffer und ein Stück Butter dazu, und wenn sie beinahe weich ist, etwas Weißbrot, einen reichlichen Löffel Sirup oder ein Stückchen Zucker, Essig und nach Gefallen ein Glas Rotwein.
Die Sauce muß reichlich und sämig sein. Zeit des Kochens nicht über eine Stunde.

74. Ganze Leber im Netz gebraten. Ist die frische Leber, wie in der vorstehenden Nummer bemerkt, enthäutet und stark gespickt, so wird sie in einem gereinigten Kalbsnetze zugeschlagen und mit etwas Gewürz überstreut. Danach läßt man einige geschnittene Zwiebeln in 125 g Butter gelb braten, legt die Leber darein, gibt später etwas Salz, 2 Tassen Bouil-

lon, halb soviel Wein dazu und läßt sie langsam weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Netz weg, gibt Bouillon, gestoßenen Zwieback, Nelkenpfeffer, saure Sahne zur Sauce und gibt solche mit der Leber zur Tafel.

75. Geklopfte Leber im Netz gebraten. Die Leber wird gewaschen, fein gehackt, das Häutige und die Adern herausgenommen. Dann vermischt man die durch ein Sieb gerührte Leber mit 125 g feingehacktem Speck, 60 g Korinthen, 6 Eidottern, etwa 6 Löffel voll gestoßenem Zwieback, Nelkenpfeffer und rührt zuletzt den Schaum der Eier leicht durch. Nun läßt man Butter in einer Pfanne zergehen, legt das gereinigte Netz eines Kalbes hinein und die Masse darauf. Das Netz wird von allen Seiten nach oben zusammengelegt, zugedeckt, auf beiden Seiten langsam ungefähr ½ Stunde gebraten und mit folgender Sauce angerichtet.
Eine feingehackte Zwiebel wird in Butter gebraten, mit einem Löffel Mehl bräunlich gemacht, Bratenbrühe oder Bouillon, Muskat, Nelkenpfeffer, Zitronenscheiben, 1 Glas Rotwein und etwas Zucker dazugegeben und durchgekocht.

76. Leberragout mit Kräutern (Sächsische Küche). Nachdem die ganz frische Leber gewaschen, enthäutet und in Streifen geschnitten, schwitze man etwas Schalotten, Schnittlauch, Thymian, Estragon und Petersilie, alles gehackt, in Butter gelb, tue die Leber und Salz dazu und lasse diese so lange schmoren, bis sie weich ist. Dann gebe man geriebenes Weißbrot, Muskatnuß und Nelkenpfeffer, 2 Tassen Bouillon, ebensoviel Wein dazu und lasse es eben miteinander durchkochen.

77. Gebratene Leber mit Sauce. Die frische Leber wird gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit etwas Pfeffer und nicht zu viel Salz bestreut, in Mehl umgekehrt und zugedeckt in viel Butter etwa ¼ Stunde bei allmählichem Umdrehen vorsichtig gebraten. Wenn sie weich ist, gibt man 2 Tassen kaltes Wasser zu der Leber, deckt die Pfanne schnell zu, läßt sie einige Minuten schmoren und richtet sie in ihrer Sauce schnell an.

78. Gebratene Leber als Beilage. Die Leber eines frisch geschlachteten Kalbes wird in Scheiben von der Dicke eines halben Fingers geschnitten, wobei Haut und Adern entfernt werden, in Eier, Muskat und wenig Salz umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut, offen in reichlich Butter so lange leicht und schnell gebraten, bis sie inwendig ganz weich, von außen kroß geworden ist. Längeres Braten macht die Leber trocken und hart.

79. Nierenschnitten. Die gebratene Niere mit ihrem Fett und einem Stückchen Schinken nebst etwas Kalbsbraten und Petersilie wird ganz fein

gehackt, mit 3–4 Eigelb, 1 ganzen Ei, einigen Eßlöffeln voll dicker süßer Sahne, dem nötigen Salz, etwas Zitronenschale und Muskatblüte oder Muskatnuß und wenig gestoßenem Zwieback untereinander gemischt. Dann macht man Weißbrotscheiben in Milch und 1–2 Eiern weich, bestreicht sie dick mit dieser Masse, streicht solche glatt, kerbt sie kreuzweis ein und bestreut sie mit feingeriebener Semmel oder Zwieback. Ist das geschehen, so läßt man Butter heiß werden, brät die untere Seite darin gelb und legt sie dann einige Minuten auf die Nierenseite. Als Nachgericht werden die Nierenschnitten mit Zucker bestreut, als Beilage zu Gemüsen aber ohne Zucker gegeben.

80. Nierenschnitten in einer Klare. Sie werden vorgerichtet wie in der vorhergehenden Nummer bemerkt worden, dann in die Klare Nr. A 31 getunkt, in Backbutter gelb gebacken und mit Zucker bestreut als Nachgericht zur Tafel gegeben.

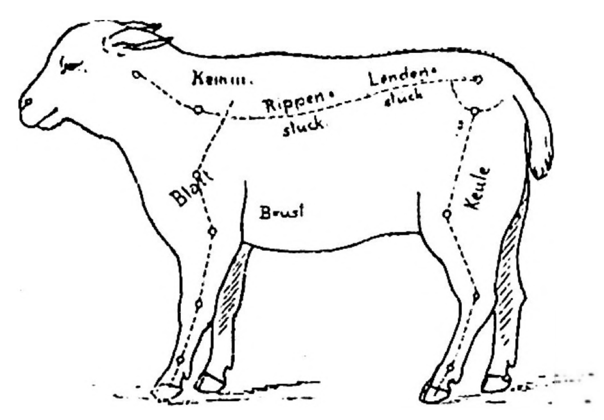
81. Frikadellen von gekochtem Kalbfleisch in Schmalz auszubacken. Gekochtes Kalbfleisch wird in feine Würfel geschnitten, Butter und Mehl geschwitzt, etwas Bouillon oder Wasser (doch nicht zuviel, da die Sauce dick sein muß), Salz und Zitronenschale dazu gegeben und mit einem Eigelb abgerührt, das Fleisch darin durchgekocht und zum Kaltwerden auf eine Schüssel gelegt. Sodann wird ein Ei mit etwas Salz geschlagen und mit viel gestoßenem Zwieback vermischt. Nun läßt man die kleinen Bällchen, welche von der kalten Masse geformt und hierin umgedreht sind, in heißem Schmalz hellbraun werden und verziert die Schüssel mit Zweigen von Petersilie, welche zuvor in dem Schmalze abgebacken sind.

82. Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten. 1–2 geschnittene Zwiebeln werden in Butter oder Bratenfett gelbbraun geschwitzt, dann wird 1 Löffel Mehl darin gebräunt und hinzugegeben: einige Tassen Wasser, Bratenbrühe, gewürfelte saure Gurken, Nelkenpfeffer und Salz. Wenn die Gurken weich sind, so wird der in passende Stückchen geschnittene Kalbsbraten darin heiß gemacht. Kochen macht den Braten zähe.

83. Bielefelder Kalbsbraten-Ragout. Ein reichlicher Stich Butter oder Bratenfett wird mit einigen geschnittenen Zwiebeln gelbbraun gemacht, ein Küchenlöffel voll Mehl hinzugegeben und so lange gerührt, bis es gebräunt ist, sodann kommt hinzu: etwas Wasser und weißer Essig, einige Lorbeerblätter, etwas Nelkenpfeffer, in Stücke geschnittene saure Gurken, Zucker und Salz und zuletzt der in Stücke geschnittene Braten.
Zeit des Kochens $1/2$–$3/4$ Stunde.

84. Hammelkeule oder -ziemer wie Wild zubereitet. Zu einem Gesellschaftsessen wird meistens der Ziemer genommen; wählt man die Keule, so wird das Bein zur Hälfte glatt abgehauen, nicht wie Kalbsbraten im Gelenk durchgeschnitten, Fett und Haut abgelöst und entfernt, recht gehörig geklopft, in eine Mulde gelegt nebst recht vielen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzen Nelken, Nelkenpfeffer und Pfefferkörnern, Estragon, Weinraute, Majoran, einer Flasche Essig und wenn man trüben Rotwein hat, ebensoviel dazu, wodurch das Fleisch auch die bräunliche Wildfarbe erhält. Mit dieser Brühe wird das Stück dreimal täglich begossen und jeden Morgen umgelegt, während man es 8 Tage darin liegen läßt. Dann wird der Braten wie ein Hase gespickt, in die Bratpfanne gelegt, worin man zuvor ziemlich viel Speck und Butter zum Kochen gebracht, und auf beiden Seiten gelb gemacht. Dann gießt man allmählich von dem Essig, worin die Keule gelegen, nebst den Kräutern hinzu, doch darf man nicht mehr davon nehmen, als es die Schärfe des Essigs erlaubt, und setzt kochendes Wasser hinzu. So läßt man den Braten unter fleißigem Begießen mürbe werden, welches ungefähr 2½ Stunden erfordert. Eine halbe Stunde vorher gibt man 2 Tassen gute Sahne zur Sauce, läßt ihn nun offen braten, indem man ihn fleißig begießt, daß er Farbe bekommt, rührt nachher die Sauce durch ein Sieb und macht sie mit einem Teelöffel voll Kartoffelmehl sämig. Der Braten kann mit kleinen Kartoffelklößchen garniert oder mit einem Kranz von geschmorten Zwiebeln versehen werden.

85. Auf andere Art. Wird das Hammelfleisch nicht in Essig gelegt, so muß es je nach der Jahreszeit wenigstens 2–4 Tage geschlachtet sein, weil es sonst nicht mürbe wird. Der Ziemer wird gut geklopft, enthäutet, das



Fleischstücke des Hammels

Fett abgelöst, wie Hase gespickt, mit Salz, Nelken und Nelkenpfeffer eingerieben, in Speck und Butter gelb gemacht und mit süßer Milch nach der Vorschrift Nr. D 9 zubereitet.

86. Hammelkeule auf gewöhnliche Art. Man gebrauche die Keule nicht vor der bemerkten Zeit, klopfe sie, ohne das Fett zu entfernen, gehörig, wasche und trockne sie mit einem Tuche ab, streue etwas feines Salz darüber, lege sie dann in kochendes Fett, Butter und Speck, mache sie gelbbraun, gieße kochendes Wasser – wenn man sie säuerlich wünscht, den vierten Teil Essig – hinzu und würze sie mit Schalotten oder Zwiebeln, etwas Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, Estragon, auch kann man etwas schwarzen Kümmel hinzufügen. Hat man frische Gurken, so kann man einen halben Teller voll in Würfel schneiden und solche sogleich mit in die Bratenpfanne geben, wodurch die Sauce an Geschmack und Ansehen sehr gewinnt. Die Keule wird unter häufigem Begießen 3 Stunden, am besten fest zugedeckt, gebraten. Eine halbe Stunde vorher gebe man 2 Tassen Sahne, in Ermangelung Milch, zur Sauce, auch kann man, wenn kein Essig angewandt wurde, zuletzt einen Eßlöffel Senf damit verbinden. Im übrigen wird bei der Zubereitung der Sauce auf Nr. D 1 hingewiesen.

87. Geschmorte Hammelkeule. Man setzt die Keule, nachdem sie wenigstens 2–4 Tage gelegen hat und gut geklopft ist, mit Wasser und Weißbier (welches nicht bitter sein darf) und Salz aufs Feuer, schäumt sie, gibt Nelken, Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, einige ganze Zwiebeln und ein Bündchen grüner Kräuter (Estragon, Weinraute, Majoran und Basilikum) hinzu und läßt sie 2 Stunden langsam kochen. Dann gießt man die Brühe ab, bestreut die Keule mit einem Löffel Mehl, gibt Butter darunter, macht sie auf beiden Seiten braun, während sie oft hin- und hergeschoben werden muß, um das Anbrennen zu verhüten. Darauf füllt man von der Brühe ohne Fett, die durch ein Sieb gerührt worden ist, hinzu, gibt Zitronenscheiben ohne Kerne, eingemachte Gurken, welche man der Länge nach mehrere Male durchschneidet, oder auch frische, mit einer Tasse Essig und eine Handvoll Perlzwiebeln dazu, läßt die Keule vollends gar schmoren (wozu im ganzen ungefähr drei Stunden gehören), richtet sie mit etwas Sauce an und gibt die übrige mit den Gurken und Zwiebeln dazu.

88. Lammbraten. Ein oder beide Hinterviertel zusammen werden gewaschen, abgetrocknet, mit Salz und Nelkenpfeffer eingerieben, mit Rosmarin und einigen Lorbeerblättern in die mit reichlich Butter heiß gemachte Pfanne gelegt, wie Kalbskeule nicht zu weich gebraten; eine Stunde wird hinreichend sein.

89. Lammrücken wie Rehziemer zu braten. Man nimmt hierzu den Rücken eines jungen Lammes, zieht die Haut davon ab und reibt ihn von

allen Seiten mit folgendem Gemengsel ein: Schalotten, Estragon, etwas Majoran, Rosmarin und 2–3 Lorbeerblätter, alles feingehackt; Pfeffer, Nelken, Salz und 4–5 frische, gestoßene Wacholderbeeren, gießt dann halb Essig, halb Rotwein hinzu und läßt das Fleisch darin unter öfterem Begießen 3–4 Tage liegen. Es wird alsdann nach Belieben gespickt und in einer irdenen Bratenpfanne unter fleißigem Begießen 1 bis 1¼ Stunde wie Rehziemer gebraten.

91. Hammel- und Lammkoteletts. Diese werden wie Kalbskoteletts behandelt.

92. Lammfrikassee mit Kapern und Sardellen. Das Fleisch wird in kleine viereckige Stücke geschnitten, gewaschen und nebst einigen Nelken, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, Muskatblüte, Basilikum und Salz in kochende Butter gelegt, eine Weile darin geschmort, etwas kochendes Wasser hinzugegossen und zugedeckt langsam gekocht. Wenn es beinahe gar ist, welches ungefähr nach einer Stunde der Fall sein wird, gibt man weiß geschwitztes Mehl, Zitronenscheiben ohne Kerne, Kapern und etwas Wein hinzu und rührt erst beim Anrichten einige feingehackte Sardellen durch, weil solche durch längeres Kochen das Feine verlieren. Das Frikassee kann indes auch ohne Kapern und Sardellen sehr wohlschmeckend zubereitet werden und wird solches von manchen vorgezogen.

93. Ragout von Hammelfleisch. Das in kleine viereckige Stücke geschnittene und gewaschene Fleisch wird in kochendes Wasser und Salz gelegt, abgeschäumt, mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Zwiebeln und, wenn man den Geschmack angenehm findet, auch mit etwas Dill gewürzt. Zu einer großen Portion ist ein Büschelchen hinreichend. Hiermit wird das Fleisch reichlich halb weich gekocht, dann das Fett von der Brühe entfernt und diese durch ein Sieb gegossen, mit in Butter geschwitztem Mehl aufgekocht, das Fleisch nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne, Perlzwiebeln, eingemachten oder frischen Gurken (zu letzteren etwas Essig) hineingetan und gar gekocht. Das Fleisch muß sich gut durchstechen lassen, darf aber nicht im geringsten zerkochen und die Sauce weder zu dünn noch zu dicklich sein.

94. Ragout von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch. Man schneidet Zwiebeln in Scheiben und schmort sie in Butter oder gutem Fett, doch nicht in Hammelfett, weich, rührt dann Mehl darin braun, gießt unter beständigem Rühren nach und nach wenig kochendes Wasser hinzu, und, wenn man sie hat, auch etwas braune Sauce. Dann würzt man diese mit Estragon und Basilikum, Pfeffer, Nelken, 1–2 Lorbeerblättern, dem nötigen Salz und etwas Essig, gibt auch, wenn es sein kann, einen halben bis ganzen Eßlöffel dicke saure Sahne und eingemachte, ab-

geschälte und in Scheiben geschnittene Gurken hinzu, läßt die Sauce eine Weile zugedeckt langsam kochen und das in passende Stückchen geschnittene gekochte Fleisch gehörig darin schmoren, gebratenes nur heiß werden. Was man von den bemerkten Kräutern nicht hat, kann unbedenklich wegbleiben.

95. Grilladen von Hammelfleisch. Gekochtes Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten, in Ei, Salz, Nelkenpfeffer und Kräuterpulver umgedreht, mit Mehl bestreut und in Butter oder Fett gebraten.

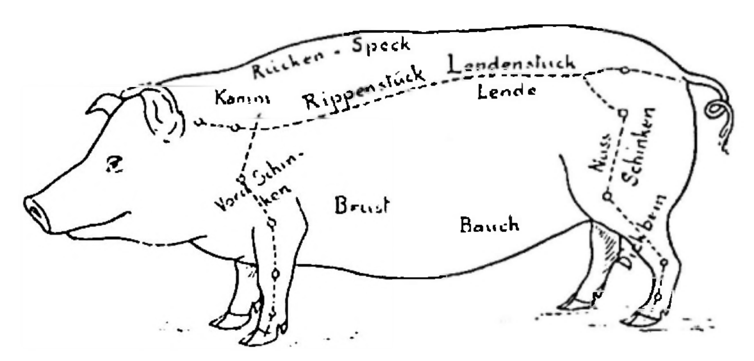
IV. SCHWEINEFLEISCH

96. Einen ganzen Schinken zu braten. Nachdem Bein und Spitze von dem frischen Schinken eines jungen Schweines abgesägt worden sind, lege man denselben, mit Salz eingerieben, in eine kleine hölzerne Mulde und gieße Essig, welcher mit 1 Handvoll gereinigten und kleingeschnittenen Schalotten oder Zwiebeln, 1 Handvoll Estragon, 1 Eßlöffel Pfefferkörnern, 2 Teelöffel Nelken und 6 Lorbeerblättern aufgekocht, kochend darüber und lasse ihn 8 Tage darin liegen, während man ihn, wenn er nur zur Hälfte bedeckt ist, täglich umlegen und begießen muß. Wünscht man ein kleines Mittelstück zu braten, so werde das Gewürz im selben Verhältnis angewandt. Beim Gebrauch bringe man den Schinken, die Schwartenseite nach oben liegend, mit der Hälfte der Beize, worin er gelegen hat, und etwa 1–2 l Wasser aufs Feuer und lasse ihn fest zugedeckt beinahe weich kochen. Dann gieße man die Brühe ganz darunter weg und durch ein Sieb, lege ein Stück Butter in die Bratenpfanne, durchkreuze mit einem scharfen Messer entweder die Schwarte des Schinkens und stecke auf jedes Karree eine Nelke, oder man streue nach dem Abziehen der Schwarte feingestoßenen Zwieback, mit Muskatnuß vermengt, recht dick darüber und brate ihn unbedeckt in einem stark geheizten Ofen vollends weich und ganz dunkelgelb, während man nach und nach die kräftige Brühe, jedesmal nur eine halbe Tasse, hinzufügt. Unterdes muß der Schinken an den Seiten recht oft, aber behutsam, begossen werden, damit die Kruste oben recht kroß und nicht abgespült werde. Beim Anrichten nehme man das Fett größtenteils von der Sauce, rühre sie recht zusammen, schneide einige Zitronenscheiben hinein und mache dieselbe mit etwas Kartoffelmehl gebunden. Zur Verzierung dieses Bratens ist folgendes sehr passend: Mehrere Knollen Sellerie werden in Wasser und Salz halb gar gekocht, dann schneidet man sie der Länge nach in 8 Teile und kocht sie in der Brühe des Schinkens, ehe man dieselbe abgießt, weich, setzt sie bis zum Anrichten hin, läßt sie zuletzt, wenn die Sauce fertig ist, darin einige Augenblicke schmoren und garniert damit die Schüssel.

Man kann zum Garwerden eines Schinkens auf drei Stunden rechnen.
Anmerkung: Ist man genötigt, den Schinken zu braten, ohne ihn zuvor in Essig legen zu können, so versetzt man das Wasser, worin derselbe gekocht werden soll, mit reichlich Essig.

97. Schweinekeule mit einer Kruste auf mecklenburgische Art. Es wird von der Keule die Schwarte abgelöst, dieselbe gut mit kaltem Wasser abgewaschen, hin und wieder mit Nelken besteckt, mit Salz bestreut und in der Bratpfanne mit Wasser in den Ofen gesetzt, der anfangs keine allzu starke Hitze haben darf, damit die Keule nicht von außen gar wird und inwendig blutig bleibt. Es muß diese gut begossen und, so oft es nötig ist, kochendes Wasser hinzugefügt werden. Nachdem sie gar geworden, was an den Seiten durch leichtes Hineinstechen mit einer Gabel zu erkennen ist, wird das Fett von der Brühe abgefüllt, die Schwartenseite beinahe einen Finger dick mit einer Mischung von geriebener Brotrinde, Zucker und feingestoßenen Nelken bestreut und die Keule, ohne sie weiter zu begießen, noch so lange in den Ofen gestellt, bis die Kruste härtlich geworden ist.

98. Schinken wie Wildschweinbraten zu bereiten. Man nimmt den Schinken eines jungen Schweins von 4 bis 5 kg, schneidet die Schwarte davon ab und reibt ihn gut ein mit folgender Mischung: $^{1}/_{2}$ l roten Wein, $^{1}/_{4}$ l Essig, 2 große geriebene Zwiebeln, 6 Lorbeerblätter, gestoßener Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, von jedem Gewürz einen Teelöffel voll, 30 frische Wacholderbeeren, die gehackte Schale einer halben Zitrone, einige Stück Ingwer und eine halbe Handvoll kleingeschnittener Estragon. Dann legt man den Schinken in die bemerkte Brühe, begießt ihn täglich damit und läßt ihn mehrere Tage darin liegen. Danach macht man ihn in einer Pfanne mit Butter gelb, gießt ein paar Tassen kochendes Wasser und von der Brühe dazu und läßt ihn bis zum Weichwerden zugedeckt unter öfterem Begießen $2^{1}/_{2}$–$2^{3}/_{4}$ Stunden braten; am besten ist hierzu



Fleischstücke vom Schwein

eine irdene Bratpfanne. 1 ½ Stunde vorher gibt man 1 Tasse Sahne an die Sauce, welche beim Anrichten, nachdem das Fett einigermaßen davon abgenommen, mit etwas Mehl sämig gemacht wird.

99. Geräucherten Schinken zu kochen. Man legt den Schinken eine Nacht in Wasser, wäscht ihn am andern Morgen gehörig mit einer Hand voll Weizenkleie und heißem Wasser, spült ihn klar ab und setzt ihn, mit kochendem Wasser bedeckt oder in einem Dampfkessel, die Schwarte nach oben, aufs Feuer. Derselbe muß schnell zum Kochen gebracht werden, dann aber langsam, doch fortwährend 3 ½ Stunden kochen und danach ½ Stunde in der Brühe nachweichen. Ganz vorzüglich aber wird ein ganzer Schinken, wenn man ihn am Tage, bevor man ihn gebraucht, morgens auf eine heiße Platte stellt, wo er nicht kochen kann, und ihn dann am anderen Tage in demselben Wasser gar kocht. Der Schinken wird so überaus zart, ohne daß er von außen im geringsten zerkocht. Soll derselbe ganz zur Tafel gebracht werden, so legt man ihn beim Anrichten zuerst auf eine Küchenschüssel, nimmt mit einem Messer alles Unansehnliche weg, macht 2 Fingerbreit vom Ende einen geraden Schnitt durch die Schwarte, so daß dieselbe an der Beinseite fest bleibt und ringsumher einen Rand bildet, rollt das inwendige Stück Schwarte von der Spitze an auf, sticht diese Stelle mit einem hölzernen Pfriem oder dem feinen Knochen, den man aus dem Beine ziehen kann, fest, rollt nun das Bein in ein zierlich geschnittenes Papier, befestigt es, legt den Schinken auf die dazu bestimmte Schüssel, Petersilienblätter auf den Rand und macht von feingehackter Petersilie eine Verzierung auf die Randschwarte.

100. Schinken zu kochen auf mecklenburgische Art. Der geräucherte Schinken wird nach angegebener Vorschrift gekocht, die Schwarte davon abgezogen, mit einem Gemengsel von geriebenem Brot, Zucker, Nelken und Zimt bestreut und kalt serviert.

101. Schinken in Reis. Der geräucherte Schinken wird gekocht nach voriger Angabe, das Fett ein wenig davon geschnitten, die Schwarte abgezogen und auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt. Dann kocht man in kräftiger Bouillon 750 g abgebrühten Reis gar und nicht zu steif, doch müssen die Körner ganz bleiben, vermischt dies mit einem Ei dick guter Butter, 90 g Parmesankäse und 4 Eiern, bedeckt damit den Schinken, streicht es mit dem Messer glatt, streut gestoßenen Zwieback und Muskatnuß darüber, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne und läßt es ½ Stunde backen.
Der Schinken wird mit einer Trüffelsauce Nr. Q 5 zur Tafel gegeben.

102. Schinken in Madeirasauce. Der Schinken wird nach Nr. D 99 gar gekocht, abgezogen, das Fett bis auf ein schmales Streifchen entfernt,

dann in dünne Scheiben geschnitten, in eine tiefe Schüssel ein Stück neben das andere so gelegt, daß die Fettseite nach oben kommt und folgende Sauce recht heiß darüber gegeben. Hierzu nimmt man eine gute Kraftbrühe, welche aus 2 bis 3 kg Fleisch nach Nr. A 9 bereitet ist, macht 1–2 Löffel Mehl in Butter braun, rührt von derselben dazu, würzt sie mit Salz, Zitronenscheiben und etwas Essig und läßt sie durchkochen. Dann kommen Morcheln, auch Trüffeln oder Champignons, die nach Nr. A 11–13 zur Sauce fertiggemacht sind, hinzu, sowie auch eine Messerspitze Cayennepfeffer und 1/2 Flasche Madeira. Ist nun der Schinken mit dieser Sauce angerichtet, so legt man einen zwei Finger breiten Rand von Reis, der auf folgende Weise gekocht ist, um die Schüssel, und gibt sie so heiß wie möglich zur Tafel.
500 g Reis werden abgebrüht, in Wasser mit einem Stück Butter und etwas Salz weich und dick gekocht, die Körner dürfen aber nicht im geringsten zerkocht sein. Dann vermischt man die zurückgestellte Kraftbrühe mit 1 Tasse Madeira, 1 Tasse Sahne, 2 Eidottern und 125 g geriebenem Parmesankäse und rührt dies vorsichtig durch den Reis.

103. Gebackener Schinken auf mecklenburgische Art. Ein geräucherter Schinken wird, wie beim Kochen desselben bemerkt ist, gewässert und gereinigt, danach abgetrocknet, Brotteig in Form eines Schinkens in doppelter Größe nicht zu dünn ausgerollt, mit grünen oder getrockneten Kräutern wie Thymian, Majoran, Estragon, Melisse, Schnittlauch, Basilikum u. dgl. bestreut, der Schinken daraufgelegt und mit Teig so zugeschlagen, daß beim Backen nicht der geringste Schwaden daraus hervortreten kann. Dann wird ein Blech mit Mehl bestreut, der Schinken daraufgelegt und in einem Backofen je nach der Größe 2–3 Stunden gebacken.
Anmerkung: Der angeschnittene Schinken kann bis zum ferneren Gebrauch in diesem Teige aufbewahrt werden.

104. Schinkenschnittchen. Von übriggebliebenem Schinken, welcher mit etwas Fett sehr fein gehackt wird, nehme man zu einem Suppenteller voll 3 Eier, einige gestoßene Zwiebäcke und etwas Pfeffer und vermische es gehörig. Unterdes werden Weißbrotschnitten in Milch und Eiern eingeweicht, dann mit dem Fleisch ringsum bedeckt, glattgestrichen, in gestoßenem Zwieback oder Weißbrot gewälzt und in Butter gelb gebacken. Ein wohlschmeckendes Gericht nach der Suppe, zugleich eine Beilage zum Salat, sowie auch zu allen Blättergemüsen und Bohnen.

105. Gefüllte Schweinerippe. Man nimmt die ganze Rippe, reibt sie mit Salz ein, schneidet das kleine blutige Stück am spitzen Ende davon ab, knickt die Rippen in der Mitte, ohne das Fleisch zu verletzen, ein, füllt in 4 Teile geschnittene saure Äpfel hinein, biegt das Stück zusammen und näht es von allen Seiten fest. Darauf legt man die Rippe in etwas ko-

chende Butter, macht sie auf beiden Seiten gelb, gießt kochendes Wasser darunter und läßt sie, zugedeckt, wenigstens 2½ Stunden braten, während man von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzufügt und sie oft begießt.
Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen.

106. Ein Spanferkel zu braten. Nachdem das Spanferkel geschlachtet, rein gemacht und gewaschen, werden demselben die Pfoten abgeschnitten und die Augen ausgestochen; inwendig wird es mit Salz ausgerieben, von außen abgetrocknet, mit einem hölzernen Spieß der Länge nach durchstochen in die Bratpfanne, wohinein etwas Wasser kommt, gelegt, recht oft mit Speck oder feinem Öl bestrichen und mit einer Spicknadel gestochen, damit sich keine Blasen ziehen. Das Spanferkel wird nicht wie anderer Braten begossen und erst, wenn es gelbbraun und hart ist, mit etwas Salz bestreut. Dann wird es wieder mit Speck bestrichen und, nachdem es 1 Stunde gebraten, mit einer Zitrone im Maul, recht heiß ohne Sauce angerichtet. Folgendes wird dazugegeben: Man hackt Leber, Herz und die vorher abgekochte Lunge fein und schmort dies in Butter gar. Dann fügt man in Butter geschwitzte Schalotten, worin 1 Eßlöffel Mehl gelb gemacht und welches mit Fleischbrühe zu einem schlanken Brei gerührt worden, nebst Salz, Muskatnuß, Nelkenpfeffer, Zitronensaft und etwas feingehackter Zitronenschale hinzu und läßt dies alles miteinander durchkochen.

107. Geräucherten Schweinekopf zu kochen. Derselbe wird eine Nacht gewässert, mit kochendem Wasser bedeckt 3 Stunden langsam gekocht. Besonders zu Sauerkraut und eingemachten Bohnen passend.

108. Würstchen von Schweinefleisch. Hierzu nimmt man durchwachsenes feingehacktes Schweinefleisch, Salz, Muskat und Zitronenschale oder etwas gehackte Schalotten, einige Eier, etwas geriebenes Weißbrot und ein wenig Sahne. Dies wird untereinander gemischt, mit der Hand zu kleinen Würstchen gerollt, mit Zwieback bestreut, in Butter gelb gebraten.
Zum Garnieren des Spinats und aller Kohlarten.

109. Schweinekoteletts werden zubereitet wie Kalbskoteletts Nr. D 66 und machen besonders zu allen Kohlarten eine angenehme Beilage.

110. Steaks von rohem Schinken. Man schneide fingerdicke Scheiben, lege sie über Nacht in Milch, was besonders bei salzigem oder etwas ausgetrocknetem Schinken notwendig ist, klopfe die Scheiben auf beiden Seiten stark mit der Schnittseite eines nicht scharfen Messers hin und her, tunke sie in geschlagenes Ei und etwas Pfeffer, drehe sie dann in gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot und brate sie in offener Pfanne

in heißer Butter auf sehr schwachem Feuer bei häufigem Umwenden, bis sie gelb geworden sind.
Anmerkung: Auf raschem Feuer wird diese Art Steaks hart und ungenießbar.

111. Steaks vom Abfall eines rohen Schinkens. Alles Fleisch von einem rohen Schinken, was nicht wohl zu Tisch gebracht werden kann – wäre es auch trocken und hart –, lege man, nachdem die Schwarten und die zähe Rinde dünn davon abgeschnitten worden, einen Tag in Wasser und eine Nacht in Milch. Danach hacke man es mit dem etwa noch nötigen Salz möglichst fein, forme es zu fingerdicken Steaks, drehe sie in Ei und etwas Pfeffer, dann in gestoßenem Zwieback um und brate sie nach vorhergehender Vorschrift.
Wünscht man diese Steaks sehr weich zu haben, so brate man sie zugedeckt langsam bis zu 1½ Stunde, während zuweilen etwas kochendes Wasser hinzugefügt wird.

112. Grilladen von Pökelfleisch. Weichgekochtes übriggebliebenes Pökelfleisch wird in Scheiben geschnitten, in Ei und Nelkenpfeffer umgedreht, in Mehl gewälzt und in Butter gelb und kroß gebraten. Eine recht wohlschmeckende Beilage zu verschiedenen gröberen Gemüsen.

113. Klopse von Schweinefleisch. Diese werden nach Nr. D 18 zubereitet.

114. Steaks von Schweinefleisch. Die Zubereitung ist wie Beefsteaks von gehacktem Rindfleisch Nr. D. 15. Sie werden in braun gemachten Zwiebeln oder gelb gemachter Butter gebraten.

115. Bratwurst mit Äpfeln, ein sächsisches Gericht. Man schneide 6 Stück feine geschälte Äpfel in 8 Teile und lasse sie mit Zucker und etwas Zimt bestreut einige Stunden stehen. Zugleich stelle man gereinigte Korinthen mit etwas lauwarmem Wasser zum Ausquellen auf eine warme Platte. Dann mache man ein gutes Stück Butter in einer Pfanne gelbbraun, lege 250 g Bratwurst hinein, die Äpfel an derselben herum, Korinthen und etwas Zitronenschale darüber und lasse es zugedeckt langsam braten. Sobald die Apfelstückchen unten weich sind, lege man sie auf die andere Seite und nehme die gar gewordenen heraus, damit sie nicht zerfallen. Wenn die Wurst gar ist, gebe man ein Glas Rheinwein zur Sauce, richte sie darin an und garniere die Schüssel mit den Äpfeln.

116. Frische Bratwurst zu braten. Ist das Fleisch zu der Wurst würfelig geschnitten, so setze man sie mit etwas Wasser in einer Pfanne zuge-

deckt aufs Feuer, lasse sie $^{3}/_{4}$–1 Stunde kochen, nehme dann, damit das übrige Wasser verdampfe, den Deckel ab, gebe ein Stück Butter darunter und brate sie auf beiden Seiten blaßgelb, damit sie recht weich bleibe.

117. Bratwurst in Bier zu kochen. Ein Stück Butter läßt man in der Pfanne schmelzen, legt die Wurst hinein, macht sie auf beiden Seiten gelb, gibt Bier, welches nicht bitter sein darf, nach und nach hinzu und läßt die Wurst darin weich werden.

V. WILDBRET

118. Allgemeine Regeln. Das Wildbret darf nur leicht abgewaschen, nicht ausgewässert werden; zerschossene blutige Stücke machen hier eine Ausnahme. Dann darf man solches nach alter Sitte auch nicht dem Verderben nahen, d. h. zu alt werden lassen, weil dadurch alles Feine gänzlich verlorengeht.
Die Braten müssen gut gehäutet, sauber gespickt (siehe Nr. A 1) und bei nicht gar zu starkem, doch auch nicht zu schwachem Feuer mit reichlich Butter und Speck bei unermüdlichem Begießen saftig gebraten werden. Nach und nach reichlich Sahne zur Sauce angewandt, macht die Braten und Saucen besonders gut.
Bei allem Wildbret ist, mit Ausnahme des Wildschweines, der Kopf der schlechteste Teil und nur zu einem gröberen Ragout zu gebrauchen, wozu man auch den Hals nehmen kann; die Zunge ist jedoch sehr gut. Danach folgt die Brust, besonders wenn sie durch den Schuß blutig geworden, sie ist dann am passendsten zum Ragout. Dann folgen die Blätter und Keulen, die sich sehr zum Schmoren, letztere auch zu Braten eignen, und endlich der Ziemer, das beste Stück zum Braten.

119. Ragout von einem Hirsch oder Reh. Hierzu eignen sich am besten Blatt, Brust und Hals. Man muß diese Stücke, besonders wenn sie zerschossen, blutig, und wenn stellenweis durch den Schuß Haare eingedrungen sind, gehörig nachsehen und waschen. Dann schneidet man das Fleisch in passende Stücke, macht es in Speck und Butter ringsumher gelbbraun, gießt kochendes Wasser hinzu, deckt den Topf rasch zu und gibt einige Minuten später, nachdem dasselbe mit Wasser und Salz abgeschäumt, folgendes dazu: geriebenes Schwarzbrot oder Roggenmehl, welches in Butter oder Speck braun geröstet ist, Zitronenschale, Pfeffer, Nelken, einige Lorbeerblätter, recht viel in Würfel geschnittene Zwiebeln, länglich geschnittene Gurken und Essig. Später kommt ein Glas Rotwein und sehr wenig Apfelkraut (Apfelsirup) oder statt dessen ein Stück Zucker, doch nur soviel, daß die Schärfe des Essigs gemildert wird, hinzu.

Die Sauce, mit der das Fleisch angerichtet wird, muß reichlich und sämig sein.

120. Reh- und Hirschziemer zu braten. Man brät den Ziemer frisch oder legt ihn einige Tage gerade wie Sauerbraten in gekochten Essig, wobei er selbstredend vorher rein abgewaschen und alles Unreine entfernt werden muß. Beim Gebrauch wird derselbe enthäutet, wie Hase gespickt, etwas Salz darüber gestreut und entweder an den Spieß gesteckt und mit ausgelassenem Speck und Butter begossen, wozu in der letzten Stunde noch Sahne hinzugefügt wird, oder man legt ihn in eine Bratenpfanne, worin reichlich Speckwürfel heiß gemacht sind, und begießt ihn unermüdlich. Damit die Sauce vor brenzligem Geschmack bewahrt werde, gieße man in der ersten Stunde, so oft es nötig ist, eine halbe Tasse kochendes Wasser hinzu, dann aber nehme man statt Wasser dicke saure Sahne, in Ermangelung süße Milch. So läßt man den Braten weder bei zu starker noch bei schwacher Hitze je nach dem Alter des Fleisches und der Größe des Stückes 2–2½ Stunden braten. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas kaltem Wasser gut zusammengerührt, die gewöhnlich ohne weitere Bindungsmittel durch die Sahne sämig genug wird, andernfalls füge man etwas Mehl hinzu.
Man kann solche Braten auf angegebene Art sowohl auf dem Feuer als im Ofen zubereiten.

121. Reh- und Hirschkeulen zu braten. Diese werden ebenso wie die Ziemer zubereitet. Ein Braten von einem gehetzten Hirsch muß anfangs langsam gebraten, nicht sogleich zugeröstet werden, weil derselbe andernfalls zu stark schmecken würde. Man tut besser, ihn vorher einige Tage in Essig zu legen.

122. Hasenbraten am Spiess. Wenn der Hase nach vorhergehender Beschreibung vorgerichtet ist, so läßt man ihn mit reichlich Butter unter fortwährendem Begießen am Spieß etwa 1 Stunde braten.
Liebt man indes nach englischer Weise das Fleisch inwendig rot, so bedarf er zum Braten nur ¾ Stunde; ¼ Stunde vorher gibt man 1 Tasse Sahne zur Sauce.

123. Hasenbraten im Ofen. Man nimmt dazu den ganzen Rücken nebst den Hinterläufen, das übrige wird zum Hasenpfeffer gebraucht. Beim Abwaschen sehe man aufmerksam zu, daß die Steißstelle wohl gereinigt werde, auch keine Haare, welche von den Schrotkörnern eingedrungen sind, zurückbleiben. Dann wird der Rücken enthäutet und nach Belieben gespickt, wie es in den Vorbereitungsregeln Nr. A 1 bemerkt ist; doch ist bei aufmerksamem Braten und häufigem Begießen das Spicken nicht durchaus notwendig. Man streue sodann etwas Salz darüber und lege ihn,

den Rücken nach oben, mit reichlich Butter in eine Bratpfanne, umwickele die Füße mit Papier und brate ihn, damit er nicht austrockne, in einem heißen Ofen, der jedoch von unten eine nicht gar zu starke Hitze haben darf, weil sonst die Sauce leicht brenzlig wird. Sobald der Braten gelblich geworden, gieße man nach und nach 1–2 Tassen dickliche süße Sahne hinzu. Reichlich Butter, Sahne, in Ermangelung frische Milch und fleißiges Begießen macht den Braten saftig, selbst das Fleisch an den Beinen kann dadurch ebenso mürbe und saftig zubereitet werden wie der Rücken. Man brate einen jungen Hasen nicht über 1 Stunde, einen älteren etwa 1½ Stunde, und nehme den Braten, sobald er sich milde durchstechen läßt, sofort aus dem Ofen, selbst dann, wenn das Anrichten noch nicht erfolgen kann, indem durch Warmhalten im Ofen der Saft austrocknet. Zur Zeit setze man die Pfanne wieder 10 Minuten hinein und versäume das Begießen nicht, auch vergesse man nicht, das Papier beim Anrichten zu entfernen.

Statt mit Sahne kann der Hase auch mit guter Buttermilch gebraten werden, wobei dann, nachdem der Braten eine gelbliche Farbe erhalten hat, etwa ½ l nach und nach hinzugegossen wird, wobei dann aber für eine stärkere Unterhitze gesorgt werden muß, damit die Sauce nicht weißlich bleibe.

Anmerkung: Liebt man am Hasenbraten einen säuerlichen Geschmack, so lege man ihn vorher 12–24 Stunden in Essig.

Wie man von übriggebliebenem Hasenbraten oder von dem Gerippe eine angenehme Suppe bereiten kann, findet man in Nr. B 30 und 31.

124. Hasenpfeffer. Die Vorderbeine nebst Bauchhaut des Hasen werden in Stücke geteilt, gehörig gewaschen und die Haare, die sich etwa darin finden sollten, gut abgespült. Der Kopf wird gespalten und samt Herz, Leber und Lunge gewaschen. Will man das Fleisch vor dem Gebrauch einige Tage aufbewahren, so gieße man Essig darauf und wende es jeden Tag um; bewahre es aber nicht, bis Geruch entsteht, wie das so häufig geschieht. Man setze den Hasenpfeffer, stark zur Hälfte mit Wasser bedeckt, mit etwas Salz und soviel von dem Essig, worin das Fleisch gelegen, wie nötig ist, aufs Feuer und füge hinzu: recht viel in Würfel geschnittene Zwiebeln, ganzen Pfeffer und Nelken, einige Lorbeerblätter, ein Stück Butter und etwa ½ Stunde später in Butter braun gemachtes Mehl, welches, wenn's früh hineingetan wird, nicht vorher zerrührt zu werden braucht. Nachdem das Fleisch gar geworden – doch darf es nicht im geringsten zerkochen – rührt man einen Löffel Birnkraut (Birnensirup) oder ein Stück Zucker, auch nach Belieben ein Glas Rotwein an die Sauce. Hat man frisches Hasenblut, so vermischt man solches mit etwas Essig und läßt es, wenn der Hasenpfeffer fertig ist, eben darin durchkochen; dann aber muß man anfangs nur wenig Mehl gebrauchen, weil das Blut die Sauce dicklich macht, welche dadurch sehr gewinnt. Dieselbe muß einen etwas pikanten,

süßlich-sauren Geschmack haben, und zwar recht gebunden, doch darf sie nicht zu dick sein.

Anmerkung: Das Hasenblut muß beim Schlachten sogleich mit etwas Essig angerührt, an einen kalten Ort gestellt, darf jedoch nicht über 3 Tage aufbewahrt werden.

125. WILDSCHWEINBRATEN. Der Braten von einem überjährigen Wildschwein oder Frischling ist der vorzüglichste. Das Stück wird enthäutet und gespickt, mit etwas kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, abgeschäumt und folgende Gewürze hinzugegeben: Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, 1/4 l Essig, sowie Salz, doch nicht zuviel, weil die Brühe einkochen muß und dann zu salzig würde.

Ist der Braten gar, so gießt man die eingekochte Brühe durch ein Sieb, läßt den Braten mit Butter, ausgebratenem Speck und Sahne unter fleißigem Begießen braun werden, indem man nach und nach die Kraftbrühe hinzugießt.

Man läßt die Keule etwa 2 1/4–3 Stunden, ein Stück vom Rücken kürzere Zeit braten.

126. WILDSCHWEINKOPF. Man schickt den Kopf zum Schmied, um ihn mit glühendem Eisen gehörig absengen zu lassen, wäscht ihn rein, schneidet die Haut vom Ober- und Unterrüssel los, macht vor der Stirn einen Einschnitt, weil sonst die Schwarte aufplatzen würde, und läßt ihn eine Nacht ganz in Wasser liegen, damit der durch das Sengen hervorgebrachte Geruch sich verliere. Kann man ihn nicht im Schinkenkessel auf einem Einleger kochen, so tut man wohl, den Kopf in ein reines, altes Tuch zu legen. Die Ohren müssen glatt angelegt und das Tuch zusammengebunden werden, um ihn bequemer herausziehen zu können. Dann legt man denselben in einen Topf, bedeckt ihn mit 2 Teilen Wasser, 1 Teil Essig, gibt Salz dazu, schäumt ihn gut und läßt ihn mit reichlich Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Salbei, Thymian, Rosmarin 4–5 Stunden langsam kochen, bis er fast weich ist, und in der kochenden Brühe 1 Stunde nachweichen. Diese muß einen recht kräftigen, gewürzigen Geschmack haben. Dann putzt man die Ohren, zieht die Zunge ab und läßt den Kopf kalt werden, legt ihn in ein passendes Geschirr, gießt die kaltgewordene Brühe darauf und bewahrt ihn bis zum Gebrauch. Er hält sich in dieser Brühe wochenlang. Beim Gebrauch schneidet man die schwarze Haut unten am Halse ein wenig weg, verziert die Schüssel mit gehackter Petersilie, buntgeschnittenen Zitronenscheiben, roten Rüben, dem Weißen und Gelben von hartgekochten Eiern und in Streifen geschnittenen Gurken, den Kopf mit Grün, und gibt ihm eine Zitrone oder einen Apfel ins Maul. Er wird mit Sauce à la diable oder Remoulade zur Tafel gegeben.

Was vom Kopf übrigbleibt, legt man wieder in die Brühe.

127. KANINCHENPFEFFER. Das Fleisch wird in passende Ragoutstücke gehauen und mehrere Tage wie Sauerbraten mit einigen Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern in aufgekochten Essig gelegt. Dann wird es in Wasser und Salz abgeschäumt, der Essig mit den Gewürzen hinzugegossen nebst vielen kleingeschnittenen Zwiebeln, und das Fleisch darin gar gekocht. Eine halbe Stunde vorher wird die Sauce mit in Butter braun gemachtem Mehl recht gebunden gemacht und ein Löffel Birnkraut (Birnensirup) dazu gegeben.
Auf diese Weise zubereitet, ist der Kaninchenpfeffer dem Hasenpfeffer sehr ähnlich, das Fleisch ist aber trockner.

128. FROSCHSCHENKEL ZU BRATEN. Man läßt diese 1/4 Stunde mit Salz stehen, wäscht sie mit kaltem Wasser ab, tunkt sie in Eier und Muskat, wälzt sie in gestoßenem Zwieback oder Semmel und backt sie in heißgemachter Butter 1/4 Stunde gelb.

129. FROSCHSCHENKEL-RAGOUT. Hierzu werden die Froschschenkel mit Wasser, Essig und Salz in ein Gefäß gelegt, mit einem Besen gepeitscht und gut gewaschen. Dann läßt man einen Stich Butter zergehen, legt sie nebst einigen Schalotten und etwas Salz hinein und dämpft sie zugedeckt beinahe gar. Man stäubt nun etwas Mehl darüber, gibt gute Bouillon, Muskatblüte und einige Zitronenscheiben daran und richtet sie, mit einigen Eidottern abgerührt, zierlich an. Auch können Weißbrotklößchen, in Bouillon oder gesalzenem Wasser aufgekocht, zwischen das Fleisch gelegt werden.

VI. ZAHMES UND WILDES GEFLÜGEL

130. PUTER ZU BRATEN. Wenn der Puter zwei bis drei Tage vorher geschlachtet und vorgerichtet ist, so wird derselbe vor dem Gebrauch nach Belieben gespickt oder ungespickt mit der Farce Nr. A 7 oder 8 gefüllt. Dann streut man etwas feingeriebenes Salz darüber, legt dünne Speckscheiben auf die Brust, bringt ihn in einer sehr sauberen Bratenpfanne mit reichlich Butter und Wasser, fest zugedeckt, aufs Feuer und läßt ihn in kurzer Brühe etwa 1 1/2–2 Stunden nicht zu stark, doch ununterbrochen kochen, bis das Fleisch beinahe mürbe geworden ist. Darauf gießt man die Brühe in ein Geschirr, legt ein reichliches Stück Butter in die Pfanne, stellt sie in einen heißen Ofen und läßt den Puter unter häufigem Begießen, was unbedingt notwendig ist, vollends weich und gelb, nicht braun werden. Die Brühe wird nach und nach hinzugegossen. Beim Anrichten rührt man 2 Teelöffel Mehl einige Minuten lang in der Bratenpfanne, gießt so viel kaltes Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird, wobei das in der Pfanne Angesetzte los- und zusammengerührt werden muß. Sollte

etwas Salz fehlen, so füge man es hinzu, auch kann man 1 Eßlöffel Sahne hinzurühren. Unterdes gibt man dem Puter eine Zitronenscheibe in den Schnabel und legt einige feine Zitronenscheiben um die Schüssel.
Ein junger Puter bedarf zum Weichwerden 2½, ein älterer 3 Stunden.

131. Puter mit einer Fleischfarce. Zu dieser Fülle nimmt man 375 g gehacktes Kalbfleisch ohne Sehnen, 375 g durchwachsenes Schweinefleisch, ebenfalls feingehackt, ½ Tasse geschmolzene Butter, 3 Eier, von welchen 2 Eiweiß zu Schaum geschlagen und zuletzt durchgemischt werden, 180 g zwei Tage altes, in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, 15 g gereinigte und geschnittene Morcheln (Nr. A 11), 4 Stück halb gar gekochte und abgezogene Kälbermilch, welche man dazwischen legt, Salz und Muskat. Auch nach Belieben gehackte Petersilie und gehackte Sardellen.
Diese Farce wird in den Kropf und den Leib des Puters gefüllt, derselbe nach vorhergehender Vorschrift gebraten oder in einer Bräse (siehe Nr. A 47) zubereitet.
Anmerkung: Auf diese Weise gefüllt, reicht der Puter für eine große Gesellschaft hin und kann warm oder kalt zur Tafel gegeben werden.

132. Puterhenne in Frikasseesauce. Die Henne wird wie zum Braten vorgerichtet, die Beine kann man in die Haut schieben. Dann setzt man dieselbe mit kalter Butter und einigen Schalotten aufs Feuer, läßt sie fest zugedeckt langsam gelb werden, gießt etwas kochende Fleischbrühe oder Wasser hinzu, gibt Zitronenschale, doch nur das Gelbe, Muskatblüte, etwas Estragon daran und ½ Stunde später viel Champignons und läßt sie in kurzer Brühe, fest zugedeckt, gar schmoren. Unterdes sorgt man für etwas kräftige Fleischbrühe, gibt ½ Stunde vor dem Anrichten gelbgeschwitztes Mehl, *nach Belieben* auch Midder, gefüllte Krebsnasen, Pistazien, Spargel oder Blumenkohl hinein, läßt alles weich werden, aber nicht im mindesten zerkochen, nimmt das Fett von der Putersauce, fügt dann die gekochte Sauce, welche wie jede Frikasseesauce sehr gebunden sein muß, nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne hinzu, rührt dieselbe mit 2 Eidottern und Krebsbutter ab und richtet die Puterhenne mit Weißbrot-, Kalbfleisch- oder Schwammklößchen, in Wasser und Salz eben aufgekocht, in ihrer Sauce zierlich an. Man reicht Schnitten von Blätterteig dazu und gibt dies Gericht statt Pastete.

133. Junge Hähnchen (Küken) zu braten. Die jungen Hähnchen werden am wohlschmeckendsten in einem irdenen Geschirr mit fest schließendem Deckel, dessen Weite dem Inhalt angemessen sein muß; ein zu weiter Topf taugt nicht. Das Spicken ist sehr zu empfehlen, doch kann das Geflügel auch anders recht saftig gebraten werden.
Nachdem die Hähnchen vorgerichtet, inwendig sehr sauber gewaschen, die

Beine in den Leib geschoben und gut abgespült sind, streue man etwas feingemachtes Salz darüber, nicht zu viel, weil die Butter einiges Salz enthält, schiebe ein Stück Butter in den Leib, lege sie mit guter Butter dicht nebeneinander in den Topf und brate sie zugedeckt, besonders anfangs, auf langsamem Feuer, unter häufigem Begießen und Umwenden, bis sie weich und gelb geworden sind, was etwa 1¼, höchstens 1½ Stunde erfordert, wobei man, sobald sie weich genug geworden sind, den Deckel entferne. Nach den Anforderungen an die feinere Küche darf das Geflügel nicht zu stark gebraten, nicht braun sein, sondern muß eine schöne hochgelbe Farbe erhalten, ohne daß es die Spuren von geschmortem Geflügel trägt.

Reichlich ¼ Stunde vor dem Weichwerden streue man feingestoßenen Zwieback darüber, welches das Ansehen der Hähnchen und den Wohlgeschmack der Sauce erhöht. Dann aber muß letztere ohne Zusatz angerichtet werden. Statt des Zwiebacks kann man auch dicke süße Sahne nach und nach hinzugeben (das Feuer kann alsdann etwas stärker sein), die Hähnchen fleißig begießen und beim Anrichten die gelbbräunliche Sauce mit wenig kaltem Wasser recht zusammenrühren, wodurch sie gebunden wird. Übrigens darf bei Geflügel auch die Sauce nicht braun sein, weil dadurch das Feine verlorengeht.

134. Gebackene Hähnchen in Sauce. Die Hähnchen werden, nachdem sie vorgerichtet sind, der Länge nach durchgehauen und wie vorstehend zart und saftig gebraten. Dann nimmt man sie heraus, macht in der zurückgebliebenen Butter Mehl gelb, rührt kräftige Fleischbrühe, gehackte Champignons, etwas Muskatblüte und Zitronenscheiben hinzu und kocht solches zu einer dicken Sauce. Nachdem man dieselbe mit Eidottern abgerührt hat, füllt man etwas erhöht die Höhlung der halben Hähnchen damit, setzt sie nebeneinander in eine Backschüssel und diese ¼ Stunde in den Backofen, worauf sie angerichtet werden.

135. Junge Tauben zu braten. Diese werden nach Nr. A 7 gefüllt und wie Hähnchen gebraten. Sind aber die Tauben nicht jung, so ist es besser, sie mit Butter und etwas Wasser fest zugedeckt aufs Feuer zu setzen und langsam schmoren zu lassen, wobei sie zuletzt etwas gelblich gemacht werden.

136. Feines Frikassee von Hähnchen (Küken), Kapaunen oder Tauben mit Krebsen. Man schneide die Hähnchen in vier, die Tauben der Länge nach in zwei Teile, Kapaune werden nicht zerschnitten, dann stelle man sie mit etwas Salz und reichlich frischer Butter fest zugedeckt auf schwaches Feuer, lege sie nach einer Weile auf die andere Seite und füge nach ½ Stunde kochende Bouillon, einige Zitronenscheiben, aus welchen die Kerne genommen, ein Stück Muskatblüte und etwas feingestoßenen Zwieback

hinzu und lasse sie zugedeckt langsam, doch nicht zu weich kochen. 1/4 Stunde vorher gebe man folgende Zutaten ins Frikassee, deren Vorrichtung im Abschnitt A nachzusehen ist: Midder (Kalbsmilch), gefüllte Krebsnasen, Morcheln, Spargelköpfe, Saucissen (Würstchen) sowie auch beim Anrichten in Bouillon oder in gesalzenem Wasser gar gekochte Weißbrotklößchen, Austern, Krebsschwänze und Krebsbutter. Die Sauce werde mit einigen Eidottern abgerührt. Recht fein angerichtet, wird diese Schüssel mit Schnitten von Blätterteig zur Tafel gebracht und vertritt die Stelle einer Pastete.

Anmerkung: Was man von den bemerkten Zutaten nicht haben kann, das lasse man weg. Ein gewöhnliches Frikassee wird ebenso gemacht, nur daß die feineren Zutaten wegbleiben und kochendes Wasser statt Bouillon hinzugegossen wird.

137. Feines braunes Ragout von Hähnchen (Kuken), Tauben oder Ochsenzunge. Man rechnet auf 12 Personen 4 Hähnchen oder 7 Tauben oder 1 Ochsenzunge. Hähnchen und Tauben werden vorgerichtet und in Butter gar gedämpft. Dann rührt man 1 Ei dick frische Butter bräunlich, streut Mehl hinein und rührt es ebenfalls braun, doch darf es ja nicht brenzlig werden. Dieses Mehl wird mit der kräftigen Brühe, worin das Geflügel gar gemacht ist, oder wenn das Ragout von Zunge gekocht wird, mit etwas Zungenbrühe angerührt und mit brauner Kraftbrühe (Nr. A 10) nachgefüllt, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, woraus die Kerne genommen, dazugegeben, nebst etwas gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz. Wenn dies kocht, wird nach Belieben von folgendem hinzugetan: Eine kleine Handvoll Morcheln, ebensoviel in Stückchen geschnittene frische oder eingemachte Champignons, 6–8 Stück in Scheiben geschnittene Trüffeln, 250 g Midder (Kalbsmilch), 250 g Kastanien, 250 g in Butter gebratene kleine Saucissen (Würstchen), Klöße, die aus 250 g feingehacktem Fleisch aufgerollt sind, 1/2 Tasse Kapern und 1 Eßlöffel voll Pistazien. Wie das alles vorgerichtet wird und wie lange es im Ragout kochen muß, ist in den Vorbereitungsregeln mitgeteilt. Zugleich wird auch das Fleisch ins Ragout gelegt und, nachdem es 1/4 Stunde langsam gekocht hat, angerichtet. Die Sauce muß dicklich, recht kräftig sein und nur einen Geschmack von Säure haben.

Anmerkung: Die Klöße würden, in der dicken Sauce gekocht, nicht so lokker werden; es ist daher besser, sie in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser einige Minuten oder so lange zu kochen, bis sie inwendig nicht mehr rot sind, um sie dann ins Ragout zu legen.

138. Hühner in Reis. Die Hühner werden in Wasser und Salz abgeschäumt und mit einem Stück Butter gar gekocht. Unterdes brüht man Reis ab (man kann auch Perlgraupen nehmen), füllt von der Hühnerbrühe hinzu und kocht ihn langsam weich, aber nicht breiig. Eine halbe Stunde

vorher gibt man nach Belieben gut gewaschene Rosinen zum Reis und gießt die übrige Hühnerbrühe nach, damit derselbe nicht zu steif werde. Dann werden die Hühner zerlegt, recht heiß in der Mitte der Schüssel geordnet, der Reis ringsum angerichtet und auf Wunsch die Schüssel mit Weißbrotklößchen garniert.

139. ENTE ZU BRATEN. Dieselbe kann nach Belieben gefüllt oder ungefüllt gebraten werden. Zur Füllung nimmt man entweder in 4 Teile geschnittene Äpfel und Korinthen, oder, was vorzuziehen ist, man hackt Herz, Lunge, Magen und Leber fein, gibt ein Ei dick weichgerührte Butter, 2 Eier, 150 g in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot, Muskatnuß und Salz hinzu. Auch kann man nach englischem Brauch die Ente mit Zwiebeln, Salbei, Weinraute und Salz füllen.
Die Ente wird mit etwas Salz eingerieben, mit reichlich Butter aufs Feuer gebracht und langsam, je nach dem Alter, 2 bis 2 1/2 Stunden, fest zugedeckt, gebraten, wobei, wenns nötig wäre, zuweilen ein Guß kochendes – nicht kaltes – Wasser seitwärts hinzugefügt wird. Das Begießen darf nicht versäumt werden. Ist die Ente ganz weich und gelblich gebraten, so wird die Sauce gemacht, wie es beim Puter bemerkt worden ist.

140. ENTE MIT ZWIEBELN ZU DÄMPFEN. Man schäumt die Ente in Wasser und Salz ab, gibt zu zwei derselben einen Suppenteller voll geschnittener Zwiebeln, etwas Weißbrot und Nelken, auch Estragon, wenn man ihn gerade hat, und kocht sie darin ganz weich. Dann wird die Sauce durch ein Sieb gerührt, mit Zitronenscheiben durchgekocht und über die Enten angerichtet.

141. ENTE MIT ROTWEIN. Die Ente wird mit Butter und einigen geschnittenen Zwiebeln gelb, aber nicht zu braun gemacht, damit die Butter ihren guten Geschmack behält, dann gießt man kochendes Wasser hinzu, gibt etwas Zitronenschale, Nelken, Kardamom und Salz daran, später geschwitztes Mehl, etwas braune Kraftbrühe und beim Anrichten ein großes Glas Rotwein nebst einigen Zitronenscheiben. Die Sauce muß bräunlich und recht sämig sein; Trüffeln darin gekocht verfeinern sie.

142. ENTE AUF FRANZÖSISCHE ART. Man hackt die Leber mit etwas Speck und Schalotten, macht sie mit in Wasser ausgedrücktem Weißbrot, 2 Eiern, Muskat und Salz zu einer Farce, füllt damit die Ente und näht sie zu. Dann legt man Butter und Speck in einen Topf, darauf eine Handvoll Petersilie, 3–4 ganze Zwiebeln und einige Skorzoner- oder gelbe Wurzeln (Schwarzwurzeln oder Möhren), läßt die Ente darin gar und gelbbraun werden, rührt etwas geschwitztes Mehl, kochendes Wasser und ein wenig Essig, auch nach Belieben ein Stückchen Zucker an die Sauce und läßt die Ente noch einige Minuten darin schmoren.

143. Ente mit Klössen. Die Ente wird in einen passenden Topf auf einige Speckscheiben gelegt und folgendes hinzugefügt: Pfefferkörner, Nelken, Muskatnuß, 2–3 Lorbeerblätter und einige Zwiebeln. Dann deckt man den Topf fest zu und läßt die Ente auf mäßigem Feuer dämpfen, wobei sie einmal auf die andere Seite gelegt wird. Nach Verlauf von einer halben Stunde fügt man Morcheln, kleingeschnittene Zitronenschale und soviel Fleischbrühe hinzu, daß die Ente darin weich kochen kann. Unterdes macht man ein Drittel der Farce Nr. A 7, fügt noch etwas Nelkenpfeffer, Leber, Herz, Lunge und Magen der Ente, feingehackt, hinzu und rollt Klößchen davon auf. Darauf wird die Sauce mit in Butter gelb gemachtem Mehl oder mit in Butter geröstetem Weißbrot sämig gemacht, einige Zitronenscheiben und etwas Wein hinzugegeben und die Ente noch ein wenig darin gestovt (gedämpft). Während dieser Zeit kocht man die Klößchen in Bouillon oder gesalzenem Wasser, garniert damit die angerichtete Ente und gibt die dickliche Sauce darüber hin.

144. Gedämpfte Ente in brauner Sauce. Man nehme zu einer ausgewachsenen jungen Ente 1/2 l Wasser, 1 Ei dick Butter, 6 Schalotten, das nötige Salz und lasse sie fest zugedeckt langsam weich schmoren, damit die Sauce nicht zu stark einkoche. Wenn die Ente gar ist, rühre man 1 Eßlöffel voll in Butter gebräuntes Mehl, 1/2–1 Glas Wein, 4 Stück gestoßene Nelken, etwas Zucker hinzu und lasse die Ente noch eine Weile darin schmoren.

145. Gänsebraten. Hat man die Gans zum Braten vorgerichtet, so füllt man den Leib mit in 4 Teilen geschnittenen Äpfeln, welche man auch mit Rosinen oder Korinthen oder mit getrockneten abgebrühten Zwetschen vermischen kann. Auch wird dieselbe in einigen Gegenden mit gekochten Kastanien oder mit kleinen Kartoffeln und etwas Salz gefüllt. Dann näht man die Öffnung zu, legt die Gans in die Bratenpfanne, salzt sie, gibt Wasser darunter und läßt sie, fest zugedeckt, beinahe weich werden und dann erst unter fleißigem Begießen offen braten, wobei von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzugegossen wird. Die Gans muß recht kroß, gelbbräunlich, nicht zu braun gebraten werden und die Sauce ebenfalls eine hellbraune Farbe erhalten. Beim Anrichten zieht man die Fäden heraus und macht die Sauce wie beim Puter fertig. – Zeit des Bratens 2 1/2 bis 3 Stunden.

146. Gänseschwarz (Gänseklein) auf westfälische Art. Man nimmt hierzu alles das, was nicht zum Gänsebraten gehört, nämlich: Hals, Flügel, Beine (letztere werden in heißes Wasser gelegt und abgezogen), Leber, Herz, Lunge und Magen. Der Hals wird in einige Stücke gehauen, das übrige ebenfalls geteilt. Soll das Fleisch mehrere Tage aufbewahrt werden, so gieße man etwas Essig darauf. Beim Gebrauch wird es mit nicht zuviel Wasser und Salz abgeschäumt, mit einigen Zwiebeln, 4 Lorbeer-

blättern, Pfeffer und Nelken, auch nach Belieben mit zwei Handvoll abgebrühten Pflaumen gar gekocht. Dann macht man Mehl in Butter braun, achtet aber darauf, daß es nicht brenzlig werde, und gibt solches, mit der Brühe angerührt, auch Essig, ein Stück Zucker oder soviel Sirup dazu, daß die Sauce einen süß-säuerlichen Geschmack erhält. Hat man Gänseblut, so wird dieses eben durchgekocht, wodurch das Gänseschwarz sehr an Farbe und angenehmem Geschmack gewinnt, dann aber darf man vorher nur wenig Mehl nehmen, weil das Blut die Sauce sehr verdickt. Übrigens muß dieselbe dicklich, auch reichlich sein und einen kräftigen Geschmack von Gewürz und Essig haben.
Es werden Kartoffeln dazu gegessen.
Anmerkung: Das Blut wird beim Schlachten der Gans aufgefangen, mit Essig gerührt und kann um Martini (11. November) 3, späterhin bei größerer Kälte bis zu 8 Tagen, offenstehend, an einem kalten Ort aufbewahrt werden. Ohne Essig aber würde es bald verderben.

147. GÄNSEKLEIN ODER GÄNSESCHWARZ AUF STETTINER ART. Das Fleisch, wie es im vorhergehenden Rezept bemerkt worden, wird in Wasser und Salz ausgeschäumt und in nicht zu langer Brühe gar gekocht. Dann macht man Butter gelb, schwitzt darin einige feingehackte Zwiebeln, läßt das Mehl darin gelblich werden und gibt dies mit Brühe feingerührt zum Fleisch, würzt es scharf mit Pfeffer und Thymian und läßt es noch einige Minuten in der recht runden, kräftigen Sauce kochen.

148. GÄNSEKLEIN MIT SCHWARZER BRÜHE AUF MECKLENBURGISCHE ART. Oben benanntes Gänsefleisch wird, wenn es nicht reicht, mit in Stückchen geschnittenem Schweinefleisch in Wasser und Salz abgeschäumt und in kurzer Brühe gar gekocht. Dann werden geschälte und in Viertel geschnittene Birnen, aus welchen das Kerngehäuse entfernt ist, mit der durchgesiebten Brühe des Fleisches weich gekocht, das mit Essig vermischte Blut, gestoßene Nelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer und etwas Zucker hinzugefügt. Nachdem die Birnen in der dicklichen Brühe einigemal aufgekocht und umgeschwenkt sind, legt man das Fleisch in eine Schüssel und richtet die Birnen mit der Brühe darüber an. Auch kann man Weißbrotklöße in gesalzenem Wasser kochen und zwischen die Birnen legen, was recht schmackhaft ist und zugleich die Portion vergrößert.
Anmerkung: Hat man nicht soviel Gänseblut, wie zum Dicklichmachen der Sauce erforderlich ist, so kann man sich mit in Butter geschwitztem Mehl aushelfen.

149. GÄNSERAGOUT. Dazu wird die ganze Gans in Stückchen gehauen, samt Herz, Magen, Lunge und Leber in Wasser und Salz abgeschäumt, mit einigen Zwiebeln, 3 Lorbeerblättern, 1/2 in Scheiben geschnittenen Zitrone – die Kerne entfernt – und mit einer Prise feingestoßenem Pfeffer

weich gekocht. Soll das Ragout braun sein, so fügt man etwas gestoßene Nelken, in Butter braun gemachtes Mehl, Essig und einen halben Löffel Birnkraut (Birnensirup) oder ein Stückchen Zucker hinzu, sowie auch zuletzt das Gänseblut. Soll es ein weißes Ragout sein, so wird das Mehl gelb geschwitzt und bleibt Essig, das Süße und Gänseblut weg und wird die Sauce mit Muskatblüte und einem Eidotter abgerührt.

150. Fasane, Reb- oder Feld- und Birkhühner zu braten. Erstere müssen unbedingt einige Tage in den Federn hängen, ehe sie gebraucht werden, weil andernfalls der feine Geschmack nichts Feines darin finden will. Das sicherste Zeichen der richtigen Gebrauchszeit soll sein, wenn die Haut am Bauche einen etwas grünlichen Schein erhält, was indes bei anderem Geflügel nicht genug zu vermeiden ist.
Nachdem nun die Vögel zum Braten vorgerichtet, bei ersteren die Köpfe mit einem Papier vorsichtig zugebunden sind, werden sie entweder fein gespickt oder man bindet dünne Speckscheiben auf die Brust, streut ein wenig Salz darüber, brät sie am Spieße oder in einem irdenen Gefäße auf dem Feuer, fest zugedeckt, recht aufmerksam etwa 1½ Stunde, während man sie fleißig begießt und zuweilen etwas süße Sahne hinzufügt. In Ermangelung der Sahne kann man sich mit frischer Milch aushelfen.

151. Rebhühner auf sächsische Art. Nachdem die Rebhühner vorgerichtet sind, wird die Brust fein gespickt, wenig Salz darüber gestreut, eine Scheibe Speck darauf gelegt und jedes Huhn mit 2 Weintraubenblättern zugebunden. Danach legt man die Rebhühner in kochende Butter und läßt sie zugedeckt nicht zu stark braten, indem man nach und nach etwas Wasser hinzugießt. Nach Verlauf von 1½ Stunde gibt man löffelweise saure Sahne darüber, sowie auch zuletzt etwas gelbbraun gemachte Butter. In Ermangelung der Sahne kann man beim Braten statt Wasser frische Milch anwenden und etwas durchgesiebte Semmel, in Butter gelb gemacht, hinzufügen.
Speck und Weinblätter, welche sich beim Braten ablösen, richtet man allein an und reicht sie als eine besondere Delikatesse zu den Rebhühnern.

152. Kalte Feldhühner mit Sauce. Zu empfehlen. Man schneidet die kalten Hühner in vier Teile, legt sie zierlich auf eine passende Schüssel und gibt folgende Sauce darüber hin: 3–4 Eßlöffel feines Salatöl, 2–3 Eßlöffel weißes Gelee (Sülze) von Kalbsfüßen, 2 Eßlöffel Estragonessig, sehr fein gehackte Schalotten und Estragon, etwas Pfeffer und Salz. Dies alles wird so lange gerührt, bis es sich verbindet und eine dicke Sauce geworden ist.

153. Schnepfen und Bekassinen. Sind dieselben zum Braten fertig, werden sie gespickt, oder es werden Speckscheiben auf die Brust gebunden,

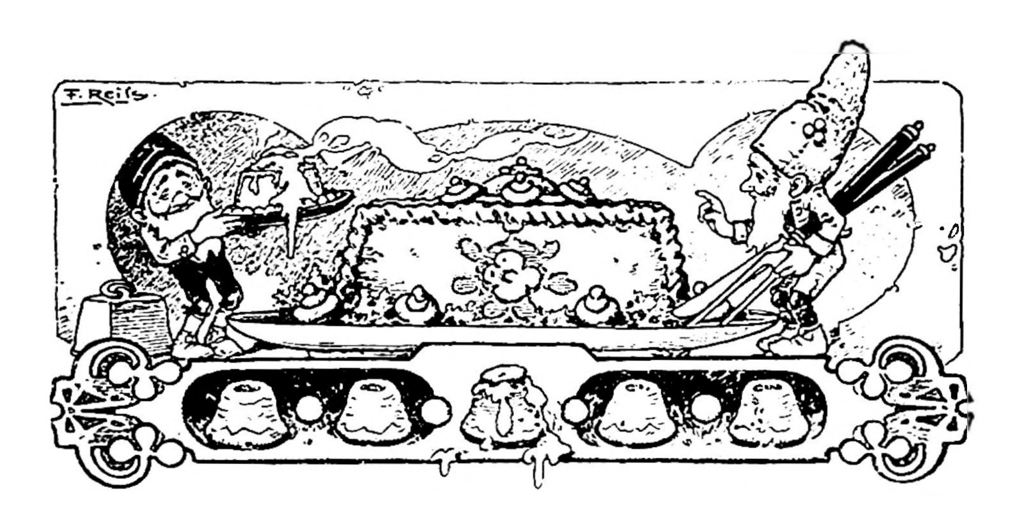
dann setzt man sie mit kalter Butter aufs Feuer und läßt sie zugedeckt langsam 1¼–1½ Stunde braten. Zugleich röstet man dünne Schnittchen Weißbrot, legt sie unter die Schnepfen, damit das Inwendige während des Bratens darauf falle. Auch kann man vor dem Braten das Eingeweide herausnehmen, mit etwas Butter fein hacken, auf geröstete Weißbrotschnittchen streichen und solche im Ofen gelb braten lassen. Dies sogenannte Schnepfenbrot wird auf einer heißen Schüssel angerichtet und die Schnepfen darauf gelegt.

154. AUERHAHN. Als Braten ist nur junges Auerwild zu empfehlen, da alte Auerhähne, auch wenn sie, was zum Weichwerden des Fleisches empfohlen wird, 8–10 Tage in einem Sacke 2–3 Fuß tief in die Erde gegraben werden, mit seltenen Ausnahmen hart und zähe bleiben und deshalb am besten zu Ragout oder Frikassee verwandt werden. Der Auerhahn wird mit nachstehend bemerkter Farce gefüllt: Ein Stück gutes Kalbfleisch und etwas roher Schinken nebst dem Fett werden fein gehackt, dann fügt man hinzu: einige gestoßene Gewürznelken, etwas dicke süße Sahne, Salz, geriebenes Weißbrot und das zum Schaum geschlagene Weiße der Eier. Dieses alles wird gut gemischt, der Auerhahn damit gefüllt und derselbe wie Puter gebraten.

155. WILDENTEN. Sie werden vorgerichtet wie zahme Enten und wie diese gebraten.

156. KRAMMETSVÖGEL. Sie werden vorgerichtet, nicht ausgenommen und gut gewaschen. Man setzt sie mit viel Butter (zu 12 Stück kann man 180 g rechnen) und einer Tasse Wasser, am besten in einem irdenen Gefäß, dicht nebeneinander gelegt, aufs Feuer, streut etwas Salz darüber und brät sie, fest zugedeckt, bei einmaligem Umwenden weich, oder nach Belieben so lange, bis sie recht kroß geworden sind.

E Pasteten



I. GROSSE PASTETEN

1. Im Allgemeinen. Pasteten werden in Pasteten- oder Tortenpfannen gebacken. Der Teig richtet sich nach dem Inhalt der Pastete. Zu feinem Geflügel, Lamm- oder Kalbfleisch, wenn ein Frikassee davon gemacht wird, nimmt man einen Blätterteig oder auch feinen Butterteig. Soll das Fleisch in der Pastete gar gemacht werden, einen guten Butterteig. Letzteren nimmt man auch zu Hasen-, Hirsch-, Wildschweinfleisch usw., doch wird bei Wild auch der in Nr. E 7 angegebene Wasserteig genommen, der selbstredend nicht mitgegessen werden kann. – Die Zitronen zu den Pasteten versäume man nicht vorher zu versuchen, da sich jetzt häufig bittere vorfinden.

2. Strassburger Gänseleberpastete Nr. 1. Sechs große Gänselebern werden in je 2 Teile geteilt, und zwar da, wo die zwei Hälften zusammengewachsen sind, dann an der meistens gelblichen Stelle, wo die Galle ihren Sitz hatte, ausgeschnitten und mit süßer Milch abgewaschen; *Wasser darf sie nicht berühren.* 8 der größten und schönsten dieser halben Lebern werden mit Trüffeln, welche abgeschält und in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers geschnitten sind, gespickt, die übrigen 4 Stücke blätterig geschnitten und fein gestoßen (durch den Fleischwolf gedreht). Letztere würzt man mit einem Eßlöffel voll feingeschnittener Schalotten, ebenso-

viel Champignons und Kapern, zweimal soviel feingeschnittenen Trüffeln, einigen gut gewaschenen, entgräteten und feingeschnittenen Sardellen, geriebenem Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß und stößt dies alles fein. Während des Stoßens aber kommt 1 kg Speck hinzu, welcher eine Stunde lang abgekocht und nach dem Kaltwerden fein geschnitten und gestoßen worden, worauf das Ganze durch ein Sieb getrieben wird. Dann nimmt man eine Gänseleber-Terrine, bestreicht sie stark mit frischer Butter, legt von der Farce, danach von den Gänseleberhälften, mit etwas geriebenem Salz und weißem Pfeffer bestreut, hinein, darauf wieder Farce, wieder Gänseleber und so fort, bis die Terrine gefüllt ist; jedoch muß eine Lage Farce den Schluß machen. Darüber kommen 500 g frische Butter, welche mit etwas Salz und weißem Pfeffer durchknetet ist und auf die Größe der Terrine auseinandergedrückt wird. Das Ganze bedeckt man mit mehreren kleinen Speckscheiben, wo dann der Deckel der Terrine aufgesetzt, der Rand mit Papier verklebt und die Pastete langsam im Ofen etwa 2 Stunden lang gebacken wird; kleinere Pasteten bedürfen kürzerer Zeit zum Backen, 1½ Stunde wird hinreichend sein. Da zuweilen Fett herausfließt, so stellt man die Terrine anfangs auf einen alten Teller, dann aber auf einen niedrigen Dreifuß.
Selbstredend kann die Pastete von beliebiger Größe, etwa von 2–3 Lebern bereitet werden, die man alsdann in kleine Stücke teilt; von 2 Lebern wird es schon eine mittelgroße Pastete.
Die Verfasserin dankt diese Vorschrift einer Dame, welche sie ihr mit den Worten übersandte: »Dies ist das echte Rezept. Kenner haben die Pastete bei uns immer ebensogut gefunden wie die Straßburger und weit besser als die meisten, wie sie jetzt in den Handel kommen.«

3. Strassburger Gänseleberpastete Nr. 2. Nachstehendes Rezept wurde von einer Dame als ein ganz vorzügliches mitgeteilt:
Je weißer und fetter die Lebern, desto besser wird die Pastete. Auf eine derselben von mittlerer Größe nehme man 2 große Gänselebern, je 500 g mageres Schweinefleisch, Schweinefett (Blume) und Trüffeln. Die Lebern werden in Stücke geschnitten, die Trüffeln wie bekannt gereinigt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und in die Lebern gesteckt. Dann macht man von dem Schweinefleisch und Fett nebst den Abfällen der Lebern, alles möglichst fein gehackt und mit Pfeffer und Salz gewürzt, eine Farce, streicht sie durch ein Sieb, damit sie ganz fein werde, und legt nun die mit Salz bestreuten Lebern abwechselnd mit Farce und Trüffeln in einen Pastetentopf recht fest eingeschichtet. Darauf wird die Pastete 2–2½ Stunden in einem mäßig heißen Ofen gebacken, und wenn man sie länger aufzubewahren wünscht, mit weiß ausgelassenem Schweinefett übergossen.

4. Schwäbische Pfauenpastete. Ein junger halbgewachsener Pfau wird einige Tage vor dem Gebrauche geschlachtet, bis an den Kopf, welcher

abgeschnitten wird, gerupft, ausgeweidet und sauber gewaschen, mit Gewürz und Salz in- und auswendig eingerieben und aufgebogen. Dann legt man ein Stück Butter in eine Kasserolle, läßt den Pfau eine Weile darin dämpfen, hackt unterdes die Leber desselben mit einem Stückchen Speck und einer Zwiebel klein, macht eine Handvoll geriebenes Weißbrot in Butter gelb, läßt das Gehackte darin dämpfen, gießt die Butter von dem Pfau und gibt statt deren das Gedämpfte hinein, sowie auch ¼ Flasche Wein, 30 g in Wein gekochte und klein geschnittene Trüffeln mit dem Wein, worin sie gekocht sind, einen Schöpflöffel Fleischbrühe, einige Zitronenscheiben, ein wenig Basilikum und ein paar Lorbeerblätter. Wenn der Pfau, fest zugedeckt, in dieser Sauce langsam beinahe gar geworden ist, so läßt man ihn darin erkalten, macht eine Pastete von feinem Butterteig, legt den Pfau hinein, ein Stückchen Speck auf die Brust, schließt und bestreicht die Pastete wie gewöhnlich und läßt sie beim Bäcker oder in einem anderen entsprechend geheizten Ofen etwa ¾ Stunde hochgelb backen. Die zurückgebliebene Sauce wird mit Fleischbrühe und etwas Zitronensaft verdünnt und heiß erhalten. Nach dem Herausnehmen der Pastete aus dem Ofen wird der Deckel oben abgeschnitten, die Sauce hineingegossen, der Pfauenkopf oben auf den Deckel gesteckt und die Pastete warm zur Tafel gegeben.
Alte Pfauen können nur zu einer kalten Pastete gebraucht werden wie zur Pastete von verschiedenen Fleischarten; auch wird wohl das Fleisch vorher in Marinade gelegt.

5. Kalte Hasenpastete. Das Rückenfleisch von zwei jungen großen Hasen wird gehäutet, der Länge nach abgelöst, mit halbfingerlang und kleinfingerdick geschnittenem Speck, welcher vorher mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Schalotten gewürzt ist, durchzogen. Dann legt man in eine flache Kasserolle 75 g Butter, das Fleisch, zwei Eßlöffel voll feingehackter Trüffeln, 2 Eßlöffel Champignons, Salz und Pfeffer, läßt es auf starkem Feuer 10 Minuten lang dämpfen, stellt es zurück und nimmt es, etwas abgekühlt, heraus. Das Fleisch von den Hasenknochen wird von Haut und Sehnen gänzlich befreit, mit einer gleichen Portion frischem Speck sehr fein gehackt und danach im Mörser gestoßen (durch den Wolf gedreht), währenddessen man 8 gewaschene und entgrätete Sardellen, 125 g Butter, einen Eßlöffel voll feingeschnittener und in Butter weich gedämpfter Schalotten hinzu gibt, damit dies alles recht fein und genau vermengt werde. Diese Farce wird mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, gestoßenen Gewürznelken, auch mit Thymian und Majoran, wenn man den Geschmack angenehm findet, gewürzt und mit der Sauce, worin das Fleisch gedämpft worden, vermischt. Darauf belegt man eine ovale Form mit Pastetenteig, dessen Bereitung im Abschnitt »Backwerk« mitgeteilt ist, gibt die Hälfte der Farce hinein, legt das Fleisch der Länge nach darauf, bedeckt es mit der übrigen Farce, macht einen Deckel von Teig dar-

über, backt die Pastete bei guter Hitze 1–1¼ Stunde und gibt sie kalt zur Tafel.

6. Kalte Feldhühnerpastete. Die Feldhühner werden mit Salz und Gewürzen eingerieben, in Weinblätter gewickelt und in Butter nicht zu weich gedämpft, oder in einer starken Bräse (Nr. A 47) gar gemacht und kalt in kleine Stücke geschnitten. Zur Farce nimmt man eine kleine Kalbsleber, ebensoviel Kalbfleisch und Speck, hackt es recht fein und würzt es mit Salz, Muskat und etwas Nelken. (Wünscht man die Pastete nicht lange aufzubewahren, so gibt man noch in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und einige Eier hinzu.) Man macht nun einen Wasserteig nach Nr. E 7, belegt denselben mit Speckscheiben, streicht ⅓ der Farce darüber, legt die Stückchen Feldhühner mit Zitronenscheiben, aus denen die Kerne genommen sind, darauf, stellt in der Mitte 4 Stückchen aufrecht hin, damit inwendig eine Öffnung bleibe, weil die Pastete, wenn sie keine Luft hat, leicht platzt. Dann kommt wieder Farce, Feldhühner, und zuletzt macht Farce den Schluß. Die Pastete wird nun weiter nach Nr. E 2 behandelt und drei Stunden, am besten in einem Konditorofen, gebacken. Nachdem sie gar geworden, gießt man durch einen Trichter 1–2 Tassen braune Kraftbrühe hinein, verstopfe nach dem Erkalten die Öffnung mit Papier und hebe die Pastete bis zum Gebrauch auf.
Anmerkung: Es erhält sich diese im Winter mehrere Wochen.

7. Wildpastete mit einem Wasserteig. Man läßt zu einer mittelmäßig großen Pastete beinahe ½ l Wasser mit 125 g Butter und 125 g Nierenfett kochen, nimmt 1,5 kg Mehl auf das Backbrett, macht in der Mitte ein Loch und rührt das kochende Wasser nach und nach zum Mehl, macht einen festen Teig daraus, den man stark verarbeiten und der so steif sein muß, daß derselbe, wenn man ein Stück davon in die Höhe zieht, stehen bleibt. Vorher wird das Fleisch, es sei Hasen-, Reh-, Hirsch- oder Wildschweinfleisch, gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in passende Stücke geschnitten und mit gröblich geschnittenem Speck durchzogen. Dann nimmt man Schalotten oder Zwiebeln, Zitronenschale, Estragon, Basilikum, Majoran, Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, alles fein gemacht, gibt Essig hinzu, reibt das Fleisch damit ein, legt es mit einigen Lorbeerblättern und mit Stückchen Butter auf Speckscheiben in einen Topf und läßt es, fest zugedeckt, halb gar werden. Auch kann man das Fleisch zu dieser Pastete auf folgende Weise 24 Stunden vorher marinieren: Man rührt die genannten Kräuter und Gewürze mit Essig an, dreht das Fleisch von allen Seiten in dieser Beize herum, legt es in eine flache Schüssel, gießt die Brühe darüber und deckt es zu. Am andern Tage wird es ebenfalls auf Speckscheiben halb gar gemacht. Zugleich wird eine Farce nach Nr. A 4 bereitet. Nun rollt man ein Stück Teig als Unterblatt einen halben Finger dick aus, legt es in die mit Butter bestrichene Pfanne, rollt

ein Stück Teig zum Rande mit den Händen rund und lang wie zu einem Kringel, drückt es mit dem Rollholz platt, ungefähr eine Handbreit auseinander, und schneidet beide Enden glatt ab. Der Rand muß höher sein als das darin liegende Fleisch, damit Raum für die Sauce bleibt, die später hineingegossen wird. Man bestreicht nun das Unterblatt, so breit der Rand ist, mit Eiern, setzt ringsum den langen Streifen als Rand darauf, legt einige dünne Speckscheiben auf das Unterblatt und an die Seiten, streicht die Farce darüber und ordnet nun das Fleisch mit einigen Zitronenscheiben, nach der Mitte etwas höher und nicht zu fest, in die Pastete, so daß sie eine gute Form erhalte. Hat man reichliche Farce, so kann man auch einige Bällchen davon aufrollen und dazwischenlegen. Ist das Fleisch zu schwach gewürzt, so streut man noch etwas Salz und Pfeffer darüber und deckt es mit Speckscheiben zu. Dann bestreicht man den Rand der Pastete mit Eiern, rollt ein Stück Teig zum Oberblatt aus, legt es darauf und drückt es allenthalben sanft an. Den überstehenden Teig schneidet man ringsumher ab, macht von dem Rest einen Rand, den man mit der Kneifzange verziert, und legt Verzierungen auf die Pastete, etwa von Teig gerollte kleine Klößchen, 6–7 zusammengelegt, oder man schneidet Blätter und Blumen aus. In der Mitte muß eine fingerhutgroße Öffnung aus dem Pastetenteig geschnitten und eine kleine Röhre von Teig darauf gesetzt werden, weil die Pastete Luft haben muß und sonst platzen würde. Beim Anrichten wird aus derselben eine runde Scheibe geschnitten, der Speck herausgehoben, etwas braune Kraft- oder Trüffelsauce hineingefüllt, die übrige dazu gereicht.

8. Reh- und Hirschpastete. Die Keule wird gut geklopft, gewaschen, enthäutet, in Scheiben geschnitten, gespickt und 24 Stunden eingebeizt, wie in Nr. E 7, dann die ungespickte Seite mit der Farce wie im Vorhergehenden, jedoch gehörig mit Sardellen gewürzt, bestrichen, aufgerollt, auf das mit Speckscheiben belegte Unterblatt mit einigen Zitronenscheiben bergartig nach der Mitte hin luftig geordnet, mit ein paar Löffeln voll Kräuterbrühe übergossen, mit Speckscheiben bedeckt, weiter ganz nach Nr. E 7 verfahren.

9. Schüsselpastete von Hasen, auch von wildem Geflügel, mit Butterteig. Die Hasen werden, nachdem sie abgezogen und gewaschen, von Haut und Sehnen befreit. Das Fleisch wird vom Rückgrat gelöst, in passende Stückchen geschnitten und gespickt; das Geflügel in Stückchen gehauen. Beides nach Nr. E 7 mariniert und nachher beinahe gar gedämpft. Nun bestreicht man eine Schüssel dick mit Butter, streut geriebenes Weißbrot darüber, legt das Fleisch, abwechselnd mit Klößen aus der Farce Nr. A 4 oder A 5 aufgerollt, mit Zitronenscheiben ohne Kerne hinein, so daß es in der Mitte höher und eben liegt. Dann nimmt man etwas Butter aus dem Schmortopf, rührt das etwa Angesetzte mit rotem Wein und Wasser

los und gibt, um dies zu würzen, etwas von der Kräuterbrühe hinzu und gießt es durch ein Sieb über das Fleisch. Der Teig wird zu einer mittelmäßig großen Pastete von 500 g Mehl gemacht (siehe Nr. R 5 oder 6), dieser einen Strohhalm dick ausgerollt, etwas Mehl darüber gestäubt und kreuzweis zusammengeschlagen (wodurch er sich bequemer auflegen läßt), der Rand der Schüssel mit Ei bestrichen, der Teig auf das Fleisch gelegt, auseinandergeschlagen und rundherum glattgeschnitten. Von dem übrigen Teige wird ein Rand gemacht, die Pastete mit Ei bestrichen, der Rand aufgelegt und auch dieser bestrichen, doch nicht ringsumher, weil sonst der Teig nicht aufgehen würde. Dann werden in der Mitte der Pastete zum Ausdämpfen zwei kleine Einschnitte gemacht und dieselbe $1^1/_4$–$1^3/_4$ Stunde gebacken. Vor dem Anrichten schneidet man einen runden Deckel heraus, gibt eine braune Kraftsauce hinein, legt sie wieder zu, verdeckt den Rand der Pastetenschüssel mit einer Serviette oder mit Papier und gibt sie, auf eine feinere Schüssel gestellt, zur Tafel.

10. Pastete von verschiedenen Fleischarten. Man nimmt hierzu jedes zahme oder wilde Geflügel, auch Hasen- und Mürbebraten, und einen Teig von 750 g Mehl (siehe Nr. R 5). Eine Springform oder tiefe Pfanne wird mit Butter bestrichen und in letztere ein an beiden Seiten mit Butter bestrichenes leinenes Band kreuzweis gelegt, wodurch man die Pastete bequemer aus der Pfanne bringen kann. Nun rollt man die größere Hälfte des Teiges nicht zu dünn aus und belegt damit die Form nach Nr. E 2 oder man macht ein Blatt und schneidet das Überstehende ab. Das wilde Geflügel für die Pastete wird vorher mit einem Gemengsel von einer gehackten Zwiebel, Salz, Nelken, Pfeffer, Estragon, Basilikum und Essig eingerieben und auf dünnen Speckscheiben mit Butter, fest zugedeckt, beinahe gar gedämpft. Bei zahmem Geflügel lasse man die groben Gewürze weg und nehme Muskatblüte und Zitronenscheiben. Hasen, woraus das Rückgrat entfernt, und Filetbraten (letzterer geklopft) werden gleichfalls in Stücke geschnitten, gespickt und über Nacht in eine Marinade (Nr. E 7) gelegt und danach ebenfalls beinahe gar gedämpft. Zugleich macht man von 750 g Ochsen- oder Kalbfleisch eine Farce nach Nr. A 4. Von zahmem Geflügel hackt man Herz, Lunge und Leber und gibt es mit zur Farce. Die Hälfte der Farce wird nun auf dem ausgebreiteten Teig auseinandergestrichen, Speckscheiben darüber gelegt, dann das kaltgewordene Fleisch mit Zitronenscheiben egal, nach der Mitte hin höher, darauf geordnet, mit Farce bedeckt und wieder Speckscheiben darüber hingelegt. Darauf macht man mit einem Messer in der Mitte bis auf den Grund eine Öffnung, legt von dem zurückgelassenen Teig ein ausgerolltes Oberblatt über das Fleisch, schneidet solches ringsumher glatt, bestreicht es mit Ei, legt einen Rand darauf, bestreicht ihn ebenfalls, macht von dem abgeschnittenen Teig Verzierungen auf die Pastete und in der Mitte eine fingerhutgroße Öffnung. Dieselbe muß, je nach dem Inhalt, $2^1/_2$–3 Stunden backen. Sollte sie zu

früh Farbe bekommen, so werden grüne Blätter oder ein mit Butter bestrichenes Papier darübergelegt. Man gibt die Pastete, wenn Wild der Inhalt ist, mit einer Kraft- oder Trüffelsauce, von der etwas durch eine in die Pastete herausgeschnittene Öffnung gefüllt wird. Nachdem man die Speckscheiben soviel wie möglich herausgenommen, wird sie wieder zugedeckt. Zu zahmem Geflügel nimmt man eine Austern-, Sardellen, Kapern- oder Morchelsauce, wozu der Satz des gedämpften Fleisches gebraucht wird.

Doch kann diese Pastete auch kalt gegeben werden. Es werden dann, wenn sie aus dem Ofen kommt, 1–2 Tassen kräftige Bouillon durch einen Trichter in die Öffnung gegossen und solche, wenn die Pastete kalt geworden, mit Papier verstopft.

11. Mockturtlepastete. Man macht von 1 kg Mehl einen Blätterteig, wie er in Nr. R 2 beschrieben ist, schneidet ihn in 2 nicht ganz gleiche Teile, rollt den kleinsten einen Messerrücken dick zum Boden aus, legt die Schüssel, auf welcher die Pastete gebacken werden soll, auf den Teig, rädert ihn rings umher mit einem Backrädchen ab und legt dies Blatt auf die Schüssel. Dann macht man von einigen Bogen Papier einen Ball, umwickelt denselben glatt mit einigen angefeuchteten alten Servietten und legt ihn in die Mitte auf den Boden, um den inwendigen Raum der Pastete dadurch nach Belieben zu erhöhen. Der andere Teig wird nun ebenso dick wie das Unterblatt und so groß ausgerollt, daß von dem Teig ein 3 Finger breiter Rand um die Pastete abgeschnitten werden kann. Das Oberblatt wird auf die Schüssel über den Serviettenkloß gelegt, mit verdünntem Ei bestrichen und der Rand herumgelegt, welcher ebenfalls oben, doch nicht an den Seiten bestrichen werden darf. Die Pastete wird ½ Stunde gebacken, der Deckel beim Anrichten in ganz runder Form herausgeschnitten, der Inhalt vorsichtig herausgenommen, daß der Teig nicht bröckelig werde, ein Ragout hineingefüllt und mit dem herausgeschnittenen Blatte wieder zugedeckt. Diese Art Zubereitung nennt man *Blindpasteten.*

Das Mockturtleragout wird vorher auf folgende Weise gemacht: Man nimmt für eine Gesellschaft von 18 bis 20 Personen einen großen, gut gewässerten Kalbskopf, setzt ihn mit Wasser und einer Handvoll Salz aufs Feuer, nimmt den Schaum davon ab, gibt Schalotten oder einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und Nelken hinzu, läßt ihn beinahe gar kochen, welches 2–2¼ Stunden dauert, und legt ihn zum Ablaufen auf einen Durchschlag. Dann schneidet man das Fleisch in längliche Stücke, die Zunge, nachdem sie abgezogen, in runde Scheiben; setzt dies mit etwa 1½–2 l Kraftbrühe, Zitronenschale, weißem Pfeffer und 1–2 Messerspitzen Cayennepfeffer auf gelindes Feuer und läßt das Fleisch, fest verschlossen, vollends gar kochen. Zugleich hat man 2 Ochsengaumen zeitig aufs Feuer gebracht, wobei man auf 3–3½ Stunden Kochens rech-

nen kann. Diese werden ebenfalls in längliche Stücke geschnitten und zum Kopffleisch gegeben, ehe solches ganz weich ist, sowie auch in Butter braun gemachtes Mehl, der Saft einer Zitrone, einige in Stücke geschnittene Trüffeln, Morcheln, Champignons, 250 g Midder, deren Vorrichtung man in Abschnitt A findet. Unterdes hat man Klöße Nr. N 4 in Butter gebraten, welche man mit der Gabel, damit die Butter zurückbleibt, ins Ragout legt, nebst Eierklößchen Nr. N 17 und dem in brauner Kraftbrühe und Zitronensaft kurz eingekochten Kalbsgehirn mit der Brühe und 1/4 Flasche Madeira. Die Sauce muß dicklich und nicht lang sein.
Nun füllt man das Ragout in die Pastete, deckt sie zu und gibt sie sogleich zur Tafel.

12. Eine gute Pastete von Farce. Es wird zu derselben ein Blätter- oder Butterteig von 750 g Mehl und folgende Farce gemacht: je 500 g Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Speck werden mit dem nötigen Salz sehr fein gehackt und mit 8 schaumig geschlagenen Eiern, Muskat, weißem Pfeffer, einer geriebenen, in Butter geschmorten großen Zwiebel, ganz fein gehacktem Estragon, Basilikum und Melisse, etwa 120 bis 150 g gestoßenem Zwieback und ein paar Tassen Wein oder Wasser gut durchgemengt. Darauf legt man eine Springform bis oben hin mit ausgerolltem Teig aus und die Farce hinein, bedeckt sie mit Oberblatt und Rand, macht eine Verzierung darauf und bestreicht die Pastete mit Ei. Dann wird dieselbe, nachdem in der Mitte eine Öffnung darin gemacht wurde, 1 1/2 Stunde gebacken und eine Kapern-, Sardellen-, Austern-, Morchel- oder eine gute Kraftsauce dazu gegeben.

13. Warme Pasteten von Hähnchen oder Tauben, auch von Kalbfleisch. Es wird eine Blindpastete nach Nr. E 11 und ein Frikassee von Hähnchen oder Tauben mit feinen Zutaten oder ein feines Kalbfleisch-Frikassee gemacht, wie man es unter den Fleischspeisen findet, solches mit etwas Sauce in die Pastete gefüllt und die übrige dazugegeben.

14. Pastete von Hähnchen oder Tauben mit Kalbfleischfarce. Hierzu nimmt man einen guten Butterteig von 750 g Mehl nach Nr. R 5 oder 6 und ein Frikassee wie in vorhergehender Nr. E 13, doch läßt man solches nicht ganz weich kochen, gibt auch vorerst keine Eidotter zur Sauce. Das Fleisch wird aus derselben genommen und zum Kaltwerden hingestellt. Zugleich macht man eine gute Farce nach Nr. A 6 von 750 g Kalbfleisch, zu der man, wenn der Inhalt der Pastete Geflügel ist, Lunge, Herz und Leber hackt. Nun wird das Unterblatt mit Farce bestrichen, das Fleisch darauf geordnet, mit Farce bedeckt und weiter nach Nr. E 10 verfahren. Beim Anrichten wird wie gewöhnlich ein Deckel ausgeschnitten, etwas von der heiß gemachten, mit Eidottern dicklich abgerührten Sauce hineingefüllt, die andere dazugegeben.

15. Pastete von Hähnchen mit Schinkenfarce. Fette Hähnchen werden in 4 Teile geschnitten, in einer Bräse (siehe Nr. A 47) gar gemacht, damit sie weiß bleiben. Zu einer Pastete für 14–18 Personen rechnet man 4–5 Hähnchen und 750 g bis 1 kg rohen Schinken. Derselbe wird mit etwas Schinkenfett ganz fein gehackt, 4 Eier, welche mit Butter und 4 Eßlöffel Milch zu Rührei gemacht sind, etwas eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Muskat und Nelkenpfeffer, 2 Eier, das zu Schaum geschlagene Weiße und 1/2 Tasse geschmolzene Butter hinzugegeben und zu Farce untereinander gemischt. Die Hälfte davon wird auf einen aufgerollten Sahneteig Nr. R 9 gestrichen, die Hähnchen darauf geordnet, mit Farce bedeckt und weiter nach Nr. E 10 verfahren. Von der Bräse nimmt man das Fett, gibt Fleischbrühe, ganze Kapern oder feingehackte Sardellen hinzu und rührt die Sauce nach Belieben mit einigen Eidottern ab.

16. Englische Fleischpastete. Man nimmt für 8 Personen 250 g Mehl, 180 g Butter, 1 Ei und 1/2 Tasse kaltes Wasser, macht hiervon im Kalten einen Teig, den man gut verarbeitet und in 2 nicht ganz gleiche Teile schneidet. Den kleinsten Teil rollt man aus, schneidet 3 Finger breite Streifen daraus und belegt damit den Rand einer tiefen Schüssel, welche man vorher mit Butter bestrichen hat. Dann nimmt man jedes kalte gebratene Fleisch – Geflügel oder auch verschiedene Reste – schneidet es in kleine passende Stücke, legt nun einige Speckscheiben auf den Boden der Schüssel und das Fleisch darauf, indem man Salz, Nelkenpfeffer, Zitronenscheiben und nach Belieben auch aufgerollte Fleischklößchen dazwischen legt. Nun werden 1–2 Tassen kräftige Bouillon darüber gegeben, das andere Stück Teig rundherum etwas größer als die Schüssel ausgerollt und über das Fleisch gelegt. Den überhängenden Teig biegt man wie eine feine Rolle nach innen und drückt ihn mit 2 Fingern rund herum an, um den Rand zu formen, und bestreicht das Ganze mit verdünntem Ei, macht in der Mitte 2 Einschnitte in den Teig und läßt diese Pastete 1–1 1/4 Stunde backen; doch muß die Oberhitze stärker als die Unterhitze sein.
Man gibt die Pastete in der Backform zur Tafel.

17. Pie (Englische Pastete). Zu dieser Pastete ist neben dem üblichen Hammelfleisch der Filetbraten vorzugsweise passend, obgleich auch nachstehend bemerkte Fleischarten sich sehr dazu eignen. Er wird gut geklopft, nachdem das Fett entfernt ist, in Stückchen geschnitten und mit etwas Salz und Pfeffer bestreut.
Wird Hammelfleisch zur Pastete bestimmt, so nimmt man die Koteletts nach dem Halse hin, schneidet das Fett davon ab, die Knochen heraus, klopft die Stücke mürbe, streut gleichfalls Salz und Pfeffer darüber und beim Einlegen etwas feingehackte Zwiebeln dazwischen.
Kalbfleisch wird ohne Hinzutun von Zwiebeln auf gleiche Weise behandelt, doch kommt noch etwas gehackter Speck hinzu.

Wünscht man die Pastete von Tauben, so werden diese zerlegt oder auch ausgebeint, dann würzt man sie mit Salz, etwas feingehackter Zwiebel und Schinken und gießt statt Wasser saure Sahne in die Form.
Zugleich macht man einen Butterteig von 375 g Mehl nach vorhergehender Angabe, rollt davon ein Stück zum Deckel aus, das andere zum Auslegen. Darauf bestreicht man den Boden einer Auflaufform mit Butter, legt dieselbe mit Teig aus, füllt sie bis oben hin mit dem bestimmten Fleisch, wobei man lagenweise etwas ganz fein gestoßenen Zwieback durchstreut. Dann gießt man soviel Wasser hinzu, daß es beinahe mit dem Fleisch gleichsteht, schlägt den etwas überstehenden Teig hinein, legt den Teigdeckel, welcher, damit er gut schließt, die Größe der Form haben muß, darauf und backt die Pastete in einem heißen Ofen etwa 1 bis 1¹/₄ Stunde. Beim Servieren wird von dem Teig zum Fleisch gegeben, wie das mit jedem Butterteig geschieht.

18. PASTETE VON SCHINKENRESTEN. (SEHR GUT.) 500 g feines Mehl, 180 g Butter, 1 Ei, ¹/₈ l dicke saure Sahne. Man macht davon mit einem Messer einen Teig, schneidet ihn in mehrere Teile und rollt jeden Teil möglichst dünn aus. Dann wird eine Springform oder eine eiserne Kasserolle mit Butter bestrichen und mit Teig ausgelegt. Zugleich wird gekochter Schinken mit etwas Fett (das Letzte vom Schinken kann dazu benutzt werden) und einer Zwiebel ganz fein gehackt; zu dieser Portion gehört ein tiefer Teller voll. Nun werden 5–6 Eier geklopft, mit ¹/₂ l dicker guter Sahne, Muskat und dem Schinken durchgerührt und von dieser Farce ein Finger dick über den Teig gestrichen, ein rundes Blatt Teig darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis ein Stück Teig den Schluß macht. Dies wird bei starker Hitze 1 Stunde gebacken und umgestürzt zur Tafel gegeben.

19. PASTETE VON UNGESALZENEN SEE- UND FLUSSFISCHEN. Zu einer Pastete werden die Fische, welcher Art sie auch sein mögen, geschuppt, entgrätet und ausgenommen, samt den Lebern, wovon die Galle entfernt werden muß, gewaschen und in passende Stücke geschnitten. Diese werden mit Salz einige Stunden hingestellt und nach Nr. E 7 in eine Marinade gelegt, woraus man sie am andern Tage nimmt, mit einem Tuch abtrocknet und mit einem reichlichen Stück Butter zum Steifwerden in eine Pfanne legt, aber nicht weich werden läßt. Zugleich macht man einen Blätter- oder Butterteig von 750 g bis 1 kg Mehl und folgender Farce: 1,5 kg Fischfleisch wird aus Haut und Gräten gelöst, mit Salz fein gehackt, wodurch es weiß bleibt, und mit der Fischbutter, gehackten Schalotten oder Zwiebeln gehörig durchgeschwitzt. Dann gibt man 375 g in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot nebst 3 Eiern hinzu und rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich vom Topfe löst. Etwas abgekühlt, rührt man 125 g zu Sahne gerührte Butter, noch 3 Eier, Mus-

kat und feingehackte Petersilie durch. Sollte die Farce zu fest sein, welches man leicht erproben kann, wenn man ein Klößchen aufrollt und solches in kochendem Wasser eben aufkochen läßt, so gibt man noch etwas Sahne oder kaltes Wasser hinzu. Dann wird ein Unterblatt von dem Teig ausgerollt, Farce darüber gestrichen, mit Fischstückchen belegt und so abwechselnd fortgefahren. Nach der Mitte hin muß wie bei allen Pasteten der Inhalt höher geformt, die oberste Farce mit Speckscheiben belegt und in der Mitte eine runde Öffnung in das Hineingelegte gemacht werden. Dann wird die Pastete nach Nr. E 10 geformt und gebacken und eine Krebs-, Austern-, Sardellen- oder die folgende Sauce dazu gegeben, von der man, wie immer, ein paar Tassen hineinfüllt: Butter und Mehl läßt man gelblich werden, rührt Fleischbrühe, Salz, Muskatblüte, Zitronenscheiben, oder statt der letzteren etwas von der Marinade hinzu; hat man Krebsschwänze, Hechtlebern und Karpfenmilch, so gibt man dies in Stückchen geschnitten mit zur Sauce, doch dürfen erstere nicht mitkochen, sie werden zuletzt durchgerührt. Man kann auch etwas Farce zurückbehalten, dieser mit Krebsbutter eine rote Farbe geben, oder dieselbe mit abgekochtem, durch ein Haarsieb gerührtem Spinat grün färben, zu kleinen Klößchen aufrollen, solche in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gar kochen und in die Sauce legen. Zuletzt wird dieselbe mit etwas feingehackter Petersilie und einigen Eidottern abgerührt.

20. Aalpastete. Sie wird gemacht wie Nr. E 19, indes bleibt die Hauptgräte im Aal und zur Farce werden einige feingehackte Salbeiblätter gefügt. Hat man keinen Fisch zur Farce, so kann man als Aushilfe geriebene Semmel mit Stückchen Butter unter und über den Aal streuen. Der Teig zu dieser Pastete darf nicht fett gemacht sein, Nr. R 5 ist passend dazu.

21. Schüsselpastete von Lachs. Der Lachs wird geschuppt, in Scheiben geschnitten, einige Stunden nach Nr. E 7 mariniert und in der Brühe eben heiß gemacht. Zugleich macht man eine Farce nach Nr. E 19 und von 250 g Mehl einen Blätterteig, rollt ihn aus, bestreicht die bestimmte Form mit Butter, legt die Hälfte der Farce, gleichmäßig auseinandergedrückt, von der Dicke eines halben Fingers hinein, legt die Lachsscheiben darauf und bedeckt sie mit der übrigen Farce. Dann wird der ausgerollte Blätterteig darübergelegt, ein Rand nebst Verzierungen darauf gemacht, mit einigen kleinen Einschnitten versehen und die Pastete 1½–2 Stunden gebacken. Es gehören dieselben Saucen wie in Nr. E 19 dazu, am angenehmsten möchte jedoch eine Krebssauce sein.

22. Englische Pastete von Rhabarber. Man mache einen Teig nach Nr. E 16 nach Belieben von 250 oder 375 g Mehl, teile ihn in 2 Teile und rolle jedes Stück aus, belege mit einem Blatt des ausgerollten Teiges eine Form oder Backschüssel und streue etwas gestoßenen Zwieback darüber

hin. Dann nehme man Rhabarber – die Vorrichtung ist in Nr. O 18 mitgeteilt – und lege ihn lagenweise mit Zucker, Zimt, Zitronenscheiben, die Kerne entfernt, und etwas gestoßenem Zwieback auf den Teig, decke das andere Teigblatt darauf und verfahre weiter nach Nr. E 16.

23. Apple-Pie (Englische Apfelpastete). Der Teig und die Bereitung dieser Pastete ist wie die bei Nr. E 22. Nachdem eine tiefe Schüssel mit einem Teigrande ausgelegt, füllt man dieselbe mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen Äpfeln, streut gehörig Zucker, Zitronenschale oder Zimt lagenweise durch und gibt, wenn die Äpfel im Frühjahr nicht mehr saftig und weich sind, ein paar Tassen Wein und Zitronenscheiben hinzu. Dann wird das Unterblatt darübergelegt und weiter ganz nach Nr. E 16 verfahren.
Anmerkung: Diese Pastete kann man auch von Pflaumen und Kirschen machen.

II. KLEINE PASTETEN

24. Vom Backen kleiner Pasteten. Hierzu eignet sich besonders ein Blätterteig, doch kann auch ein Butterteig dazu genommen werden. Man rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Wasserglase doppelt soviel Böden aus, wie man Pastetchen zu haben wünscht, legt die Hälfte auf eine mit Papier ausgelegte Backplatte, sticht diese mittelst eines kleineren Glases nochmals aus, wodurch die Ränder gebildet werden, welche ringsum genau auf die Unterblätter passen müssen. Bevor man solche auflegt, bestreicht man des Zusammenhaltens wegen den Rand der Unterblätter mit etwas kaltem Wasser.
Die Pastetchen werden nach Angabe vor oder nach dem Backen gefüllt. Man gebe ihnen eine starke Mittelhitze und sehe in 10 Minuten einmal nach, beim Durchbrechen eines derselben läßt sich am besten das Garsein erproben. Die Farce mache man dick, aber nicht steif, fülle sie recht heiß in die gebackenen Pastetchen, welche, wenn sie aus Blätterteig bestehen, vorher inwendig etwas eingedrückt werden müssen, und gebe sie warm zur Tafel.
Hat man die Pastetchen beim Konditor backen lassen, was man in den Städten so gut haben kann, und erhält sie nicht ganz heiß, so setze man sie vor dem Füllen etwa 5 Minuten in einen heißen Ofen.
Anmerkung: Die beim Ausstechen der Ränder entstandenen Plättchen können mit Ei bestrichen, mit einem Gemengsel von grobgestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut, gelb gebacken, zum Dessert oder Tee gegeben werden.

25. Fleurons. Dieselben dienen zum Garnieren einer Ragoutschüssel oder als Beilage dazu. Man treibt Blätterteig 3 mm stark aus, sticht ihn mit

einer kleinen runden Form aus, bestreicht die Stücke mit verdünntem Ei, klappt sie zusammen, bestreicht auch die obere Seite der Halbmonde und backt sie gelb.

26. Pastetchen von Geflügel. 250 g gebratenes Geflügel, nach dem Ausbeinen gewogen, 6 ausgewässerte und feingehackte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, 125 g Butter, 4 Eidotter, 125 g in Bouillon eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, einige Löffel kräftige Bratenbrühe, wenig Salz und das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern.
Man macht hiervon eine Farce, reibt sie fein, füllt sie in die mit Butterteig ausgelegten Pastetenförmchen und läßt sie in 15 Minuten bei guter Hitze gar werden.

27. Wohlschmeckende Pastetchen von Geflügel oder Kalbfleisch mit Käse. Es wird ein kräftiges wohlschmeckendes Ragout, nachdem die Knochen entfernt, in kurzer Brühe gekocht und mit Eigelb abgerührt. Unterdes rollt man einen Butterteig dünn aus, belegt damit die Pastetenförmchen, füllt dieselben mit dem in Stückchen geschnittenen Fleisch nebst der dicklichen Sauce zur Hälfte an und läßt die Pastetchen reichlich 1/4 Stunde bei mittelmäßiger Hitze backen. Während dieser Zeit rühre man ein Stückchen geschmolzene Butter von Walnußgröße, 2 ganze Eier, etwas dicke süße Sahne und geriebenen holländischen oder grünen Schweizerkäse zu einer dicklichen Sauce, fülle von derselben 2 Eßlöffel voll in jedes Pastetchen und lasse sie nachdem nochmals 1/4 Stunde backen.

28. Pastetchen von Midder (Kalbsmilch). Auf 4–5 Personen rechnet man ein Kalbsmidder. Dieses wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, wenn es warm geworden ist, in kaltes Wasser gelegt, die Haut abgezogen, mit einigen Schalotten in Butter gebraten, feingehackt, mit etwas in kalter Bouillon oder Wasser ausgedrücktem Weißbrot, einigen Eiern, wovon die Hälfte des Eiweißes zu Schaum geschlagen wird, Zitronenschale und Saft, einem reichlichen Stück frischer, zu Sahne gerührter Butter und nach Belieben mit einigen gereinigten und gehackten Sardellen gut durchgerührt. Auch kann man einige Austern mit ihrer Brühe hinzufügen. Die Füllung wird vor dem Backen in die Pastetchen gegeben und diese gebakken.

29. Feinste Midderpastetchen. Die Masse zu den Midderklößchen im Abschnitt Klöße Nr. N 7 wird in geschlossene Butterteig-Pastetchen (siehe Nr. E 27) gefüllt und gebacken.

30. Jus-Pastetchen. Man tut ein Stück Butter in ein Kochgeschirr, fügt hinzu: 500 g mageres Ochsenfleisch, 500 g Kalbfleisch und ein Stück Schinken ohne Fett, alles in Stücke geschnitten, dämpft es in der Butter gelb,

gibt dann Zwiebeln, 2 kleine gelbe Mohrrüben, etwas Sellerieknolle, alles zerschnitten, dazu, sowie auch etwas ganze Muskatblüte und 4 ganze Gewürznelken, gießt Fleischbrühe daran und läßt es so lange fest zugedeckt mäßig kochen, bis das Fleisch weich und nur 1/2 l Jus vorhanden ist. Darauf wird das Fleisch in einem ausgebrühten Tuche ausgepreßt, die Kraftbrühe hingestellt und, nachdem sie geklärt ist, vom Bodensatz abgegossen. Dann zerrührt man 12 recht frische Eidotter, rührt die bemerkte Quantität Jus nach und nach hinzu und läßt es durch ein Haarsieb fließen. Mit dieser Flüssigkeit füllt man kleine, mit frischer Butter bestrichene Blechformen oder möglichst zylinderförmige, etwas hohe Tassen zur Hälfte an, stellt sie in kochendes Wasser, welches bis an die halbe Höhe der Gefäße reicht und läßt sie kochen, bis der Inhalt fest geworden ist. Man stürzt sodann die Pastetchen auf die bestimmte Platte, hackt ein Stückchen mageren Schinken mit etwas Petersilie fein und bestreut sie damit.

Solche Pastetchen, ebenso fein wie kräftig, können im übrigen von allerlei Fleischabfällen bereitet werden. Besonders gut ist eine Beimischung von Wild jeder Art, etwa übriggebliebener Hasenbraten, auch Krammetsvögel usw.

31. Schmackhafte Kalbfleischpastetchen. Hierzu hacke man ein Stückchen kalten Kalbsbraten ganz fein, würze es mit etwas Zitronenschale, Muskatblüte und Salz, rühre es über Feuer mit einem reichlichen Stück Krebsbutter, oder in deren Ermangelung mit frischer Butter und etwas guter Bratenbrühe oder Bouillon zu einer ziemlich dicken Farce, welche man, nachdem sie vom Feuer genommen, mit einem Eidotter abrührt. Wenn Krebsbutter fehlt, so kann man zuletzt etwas feingehackte Petersilie durchrühren; bei Anwendung der ersteren aber bleibe der Geschmack ungeteilt. Hiervon wird jedesmal ein Teelöffel voll recht heiß in ein gebackenes Pastetchen gefüllt.

32. Sardellenpastetchen. Gebratenes Kalbfleisch wird sehr fein gehackt, gehackte Schalotten in Butter gelb gemacht, das Fleisch mit Salz, Muskatblüte, Zitronensaft und etwas Zitronenschale gewürzt, dann zu den Schalotten gegeben, sowie auch etwas gute Bratenbrühe oder kräftige Bouillon. Wenn dies eine Weile über Feuer gerührt und dick geworden ist, werden feingehackte Sardellen und 1–2 Eidotter durchgerührt. Dies wird recht heiß in kleine gebackene Pastetchen gefüllt und dieselben heiß zur Tafel gegeben.

33. Austernpastetchen. Es wird ein reichliches Stück Krebsbutter, in Ermangelung derselben frische Butter, zu Sahne gerührt, nach Verhältnis hinzugefügt 2–3 Eidotter, etwas Zitronenschale, Muskatblüte und Salz, die Brühe von den hierzu bestimmten Austern (man rechnet auf die Per-

einer kleinen runden Form aus, bestreicht die Stücke mit verdünntem Ei, klappt sie zusammen, bestreicht auch die obere Seite der Halbmonde und backt sie gelb.

26. Pastetchen von Geflügel. 250 g gebratenes Geflügel, nach dem Ausbeinen gewogen, 6 ausgewässerte und feingehackte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, 125 g Butter, 4 Eidotter, 125 g in Bouillon eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, einige Löffel kräftige Bratenbrühe, wenig Salz und das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern.
Man macht hiervon eine Farce, reibt sie fein, füllt sie in die mit Butterteig ausgelegten Pastetenförmchen und läßt sie in 15 Minuten bei guter Hitze gar werden.

27. Wohlschmeckende Pastetchen von Geflügel oder Kalbfleisch mit Käse. Es wird ein kräftiges wohlschmeckendes Ragout, nachdem die Knochen entfernt, in kurzer Brühe gekocht und mit Eigelb abgerührt. Unterdes rollt man einen Butterteig dünn aus, belegt damit die Pastetenförmchen, füllt dieselben mit dem in Stückchen geschnittenen Fleisch nebst der dicklichen Sauce zur Hälfte an und läßt die Pastetchen reichlich 1/4 Stunde bei mittelmäßiger Hitze backen. Während dieser Zeit rühre man ein Stückchen geschmolzene Butter von Walnußgröße, 2 ganze Eier, etwas dicke süße Sahne und geriebenen holländischen oder grünen Schweizerkäse zu einer dicklichen Sauce, fülle von derselben 2 Eßlöffel voll in jedes Pastetchen und lasse sie nachdem nochmals 1/4 Stunde backen.

28. Pastetchen von Midder (Kalbsmilch). Auf 4–5 Personen rechnet man ein Kalbsmidder. Dieses wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, wenn es warm geworden ist, in kaltes Wasser gelegt, die Haut abgezogen, mit einigen Schalotten in Butter gebraten, feingehackt, mit etwas in kalter Bouillon oder Wasser ausgedrücktem Weißbrot, einigen Eiern, wovon die Hälfte des Eiweißes zu Schaum geschlagen wird, Zitronenschale und Saft, einem reichlichen Stück frischer, zu Sahne gerührter Butter und nach Belieben mit einigen gereinigten und gehackten Sardellen gut durchgerührt. Auch kann man einige Austern mit ihrer Brühe hinzufügen. Die Füllung wird vor dem Backen in die Pastetchen gegeben und diese gebakken.

29. Feinste Midderpastetchen. Die Masse zu den Midderklößchen im Abschnitt Klöße Nr. N 7 wird in geschlossene Butterteig-Pastetchen (siehe Nr. E 27) gefüllt und gebacken.

30. Jus-Pastetchen. Man tut ein Stück Butter in ein Kochgeschirr, fügt hinzu: 500 g mageres Ochsenfleisch, 500 g Kalbfleisch und ein Stück Schinken ohne Fett, alles in Stücke geschnitten, dämpft es in der Butter gelb,

gibt dann Zwiebeln, 2 kleine gelbe Mohrrüben, etwas Sellerieknolle, alles zerschnitten, dazu, sowie auch etwas ganze Muskatblüte und 4 ganze Gewürznelken, gießt Fleischbrühe daran und läßt es so lange fest zugedeckt mäßig kochen, bis das Fleisch weich und nur 1/2 l Jus vorhanden ist. Darauf wird das Fleisch in einem ausgebrühten Tuche ausgepreßt, die Kraftbrühe hingestellt und, nachdem sie geklärt ist, vom Bodensatz abgegossen. Dann zerrührt man 12 recht frische Eidotter, rührt die bemerkte Quantität Jus nach und nach hinzu und läßt es durch ein Haarsieb fließen. Mit dieser Flüssigkeit füllt man kleine, mit frischer Butter bestrichene Blechformen oder möglichst zylinderförmige, etwas hohe Tassen zur Hälfte an, stellt sie in kochendes Wasser, welches bis an die halbe Höhe der Gefäße reicht und läßt sie kochen, bis der Inhalt fest geworden ist. Man stürzt sodann die Pastetchen auf die bestimmte Platte, hackt ein Stückchen mageren Schinken mit etwas Petersilie fein und bestreut sie damit.

Solche Pastetchen, ebenso fein wie kräftig, können im übrigen von allerlei Fleischabfällen bereitet werden. Besonders gut ist eine Beimischung von Wild jeder Art, etwa übriggebliebener Hasenbraten, auch Krammetsvögel usw.

31. Schmackhafte Kalbfleischpastetchen. Hierzu hacke man ein Stückchen kalten Kalbsbraten ganz fein, würze es mit etwas Zitronenschale, Muskatblüte und Salz, rühre es über Feuer mit einem reichlichen Stück Krebsbutter, oder in deren Ermangelung mit frischer Butter und etwas guter Bratenbrühe oder Bouillon zu einer ziemlich dicken Farce, welche man, nachdem sie vom Feuer genommen, mit einem Eidotter abrührt. Wenn Krebsbutter fehlt, so kann man zuletzt etwas feingehackte Petersilie durchrühren; bei Anwendung der ersteren aber bleibe der Geschmack ungeteilt. Hiervon wird jedesmal ein Teelöffel voll recht heiß in ein gebackenes Pastetchen gefüllt.

32. Sardellenpastetchen. Gebratenes Kalbfleisch wird sehr fein gehackt, gehackte Schalotten in Butter gelb gemacht, das Fleisch mit Salz, Muskatblüte, Zitronensaft und etwas Zitronenschale gewürzt, dann zu den Schalotten gegeben, sowie auch etwas gute Bratenbrühe oder kräftige Bouillon. Wenn dies eine Weile über Feuer gerührt und dick geworden ist, werden feingehackte Sardellen und 1–2 Eidotter durchgerührt. Dies wird recht heiß in kleine gebackene Pastetchen gefüllt und dieselben heiß zur Tafel gegeben.

33. Austernpastetchen. Es wird ein reichliches Stück Krebsbutter, in Ermangelung derselben frische Butter, zu Sahne gerührt, nach Verhältnis hinzugefügt 2–3 Eidotter, etwas Zitronenschale, Muskatblüte und Salz, die Brühe von den hierzu bestimmten Austern (man rechnet auf die Per-

son 3–4 Stück), ferner gehackte Champignons, Kapern, etwas gestoßener Zwieback und recht guter feingehackter Kalbsbraten mit guter Bratensauce. Zuletzt rührt man die Hälfte des zu Schaum geschlagenen Eiweißes durch. Sollte die Füllung zu steif sein, so gibt man etwas saure Sahne oder kräftige Bouillon oder weißen Wein hinzu, füllt vor dem Backen hiermit die Pastetchen und legt auf jedes 3–4 Austern, welche mit Zitronensaft und Eidotter bestrichen und mit etwas sehr feingestoßenem Zwieback bestreut sind.
Man lasse sie bei Mittelhitze 1/4 Stunde gelb backen.

34. Krebspastetchen. Man schwitzt etwas Schalotten in Butter, rührt einen Eßlöffel Mehl darin gelb, gibt kräftige, kochende Bouillon hinzu und läßt dies mit 5–6 gut gewaschenen, ganz fein gehackten Trüffeln oder Morcheln eine Weile kochen. Dann zieht man von 250 g Kalbsmidder, welches in Bouillon gar gekocht ist, die Haut, nimmt die fleischigen Teile heraus und schneidet das Midder in feine Würfel, gibt es zur Bouillon und setzt noch etwas Zitronensaft hinzu. Alles dies läßt man kurz einkochen, fügt noch 30 in kleine Würfel geschnittene Krebsschwänze hinzu, rührt es mit 2 Eidottern ab und füllt es in die gebackenen Pastetchen.

35. Stettiner Pastetchen von Hechten und Krebsen. Zu Blätterteig-Pastetchen von 500 g Mehl nehme man die Hälfte eines Hechtes mittlerer Größe, entferne das Eingeweide, wasche ihn sauber, koche ihn in Wasser mit Salz und Zwiebeln gar und lasse ihn auf einer Schüssel ausdampfen. Dann nehme man mit einem Messer Schuppen und Haut weg, suche alle Gräten sorgfältig heraus und breche das Fleisch in kleine Stückchen. Zugleich nehme man 15 Krebse, ziehe die Därme heraus, koche sie und schneide die Schwänze und das Fleisch aus den Scheren in feine Würfel. Danach schwitze man etwas feingehackte Schalotten und ein wenig Mehl recht gelb, rühre etwas recht kräftige Bouillon, ein Stück Krebsbutter, Muskatblüte und das Hechtfleisch hinzu, auch, wenn es nötig ist, etwas Salz, lasse es zu einer dicken Farce kochen, mische das Krebsfleisch durch und fülle sie recht heiß in die warmen Pastetchen.

36. Mince-Pie (Englische Pastetchen zum Dessert). 250 g Rosinen und 250 g Korinthen, beides gut gewaschen und wieder angetrocknet, werden mit 135 g Nierenfett ganz fein gehackt. Dies wird mit 1/2 Muskatnuß und 1 Tasse Rum vermischt auf die Unterblätter der Pastetchen gelegt, welche statt eines Randes mit einem Oberblatt bedeckt und gleich danach gebacken werden.
Man legt sie kranzförmig, eins zur Hälfte auf dem andern liegend, auf eine Schüssel, gießt Rum darüber, zündet ihn an und gibt die Pastetchen flammend zur Tafel.
Aus dieser Portion werden ungefähr 18 Stück.

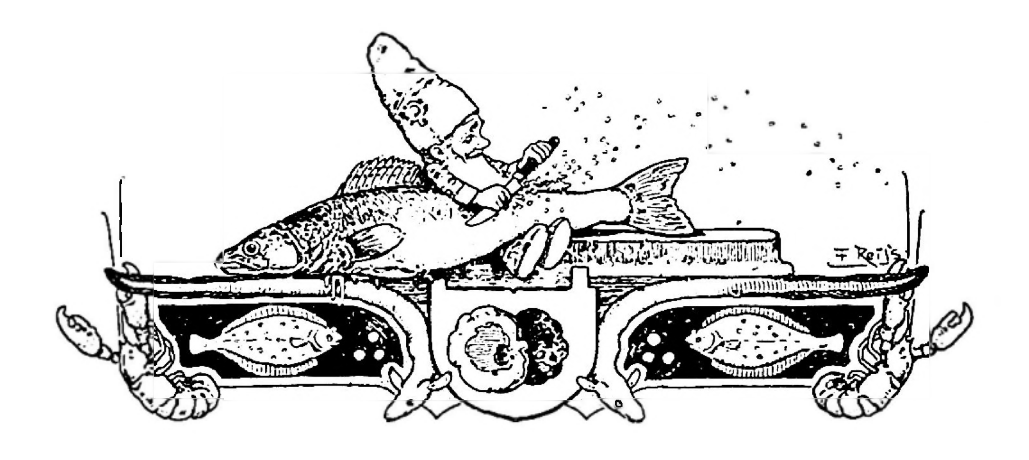
37. AUF ANDERE ART. 250 g Rosinen werden gehackt, sowie auch 250 g gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen. 250 g Zucker, 125 g in feine Würfel geschnittene saure Äpfel, 1/2 Muskatnuß, 30 g geschnittene Sukkade (Zitronat) und 1 Tasse Rum werden hinzugefügt. Dies alles wird untereinander gerührt und wie im Vorhergehenden gebacken.

38. REISPASTETCHEN. Reis, welcher gut abgebrüht ist, wird mit Milch und dem nötigen Salz weich und ganz steif gekocht; unterdes wird gekochter und ganz fein gehackter Schinken mit saurer Sahne vermengt und lagenweise mit dem Reis und Parmesankäse in ausgestrichene und mit Zwieback bestreute Förmchen gefüllt und gebacken.

39. KLEINE PASTETEN VON ÜBRIGGEBLIEBENEN KRAMMETSVÖGELN. Die Eingeweide ohne Magen nebst Resten von gebratenem Fleisch werden feingehackt, hinzugegeben: etwas in Wasser ausgedrücktes Weißbrot, ein paar Löffel Sahne, einige Eier, Salz, Muskat und etwas frisch gestoßene Wacholderbeeren, dies alles mit einem reichlichen Stich Butter über Feuer eine kleine Weile gerührt und hiermit die Vögel gefüllt. Dann wird von kleinen Brötchen die Kruste abgerieben, eine Schnitte flach abgeschnitten, vorsichtig ausgehöhlt und in jedes Brötchen ein Vogel gesteckt, wieder zugedeckt und mit einem Hölzchen durchstochen oder zugebunden. Nun werden die Brötchen in einer Pfanne in den Ofen gesetzt, worin man Milch und Butter hat heiß werden lassen, und fleißig damit begossen; wenn dies eingezogen ist, wird das Begießen mit Butter und Bratensauce fortgesetzt, bis sie gelbbräunlich geworden sind.

40. GESCHWIND GEMACHTE SEMMELPASTETCHEN VON FLEISCHRESTEN. Man hackt übriggebliebenen Kalbsbraten, oder was man dieser Art hat, mit etwas fettem Fleisch, auch kann Schinken dazu genommen werden, ganz fein, gibt Muskat, Salz, ein Stück Butter, einige Eier, Petersilie oder etwas gehackte Schalotten oder Zwiebeln hinzu und rührt dies über Feuer zu einer nicht zu steifen Farce. Damit werden Semmeln oder Milchbrötchen gefüllt und nach vorhergehender Vorschrift gebacken.

F Allerlei Speisen von Fischen und Schalentieren



1. Allgemeine Regeln. Alle Fluß- und ungesalzenen Fische müssen ganz frisch zubereitet werden, weil sie bald den Geschmack verändern, Ekel erregen und der Gesundheit höchst nachteilig sind. Der Fisch ist am besten aus seinem Element geschlachtet, doch auch nach dem Fange hingestorben brauchbar. Die Erkennungszeichen feiner Fische sind folgende: Die Augen und Schuppen müssen klar und glänzend sein, die Kiemen ein lebhaftes Rot und einen frischen Fischgeruch haben; der ganze Fisch muß steif sein. Sind die Kiemen aber bleich, so ist er nicht zu gebrauchen.

Schlachten der Flußfische. Es geschieht dies, indem man mit einem scharfen Messer der Länge nach einen Fingerbreit in die Spitze des Schwanzes schneidet und mit dem Messerrücken derb aufs Genick schlägt. Wünscht man sie einige Stunden aufzubewahren, so ziehe man die Kiemen heraus, schlage sie in ein nasses Tuch ein und bringe sie an den kältesten Ort; lege sie aber nicht ins Wasser, was denselben gleich dem Fleische die besten Teile entzieht.

Zu den meisten Fischspeisen werden die Fische geschuppt. Es wird ihnen der Leib aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, wobei die Galle vorsichtig von der Leber geschnitten werden muß, da solche, wenn sie verletzt wird, einen bittern Geschmack mitteilt, der sich nicht durch Abspülen verliert. Dann werden sie gut gewaschen, entweder ganz gelas-

sen oder in beliebige Stücke geteilt. Beim Kochen alter oder großer Fische gebe man ein kleines Stück Butter ins Wasser, es macht sie weicher und blätterig. Wünscht man große Fische ganz gekocht zur Tafel zu bringen, so legt man sie auf einen Heber in den Fischkessel und stellt ihn mit kaltem gesalzenem Wasser aufs Feuer. Die meisten Fische werden in kochendes Wasser gegeben und rasch gekocht; nur Seefische kocht man gern auf nicht zu starkem Feuer, damit sie vor Aufreißen bewahrt werden.
Salzen und Kochen der Fische. Den Fisch weder zu schwach noch zu stark zu salzen und ihn vollständig gar, aber nicht zu weich zu kochen, ist eine Hauptbedingung. Die sicherste Probe, ob derselbe genug Salz erhalten hat, ist die, beim Kochen eine Kleinigkeit zu versuchen, wo man dann nötigenfalls noch Salz hinzufügen kann. Damit er solches besser aufnehme, lasse man ihn nach dem Kochen 5–10 Minuten im Fischwasser. Das Garsein ist am Schwimmen und am leichten Herausziehen der Flossen zu erkennen. Zum Anrichten gehört eine erwärmte tiefe Schüssel mit einem Einleger.

I. FLUSSFISCHE

2. Lachs zu kochen. Der Lachs wird geschuppt, in zweifingerdicke Scheiben geschnitten und gewaschen. Dann wird Wasser, ein Guß Essig, Salz, ganzer Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, nebst einigen Lorbeerblättern, Zitronenschale, auch, wenn man ihn gerade hat, etwas Rosmarin zum Kochen gebracht, der Fisch hineingelegt, geschäumt und 5 Minuten gekocht. Danach läßt man den Lachs bis zu 1/4 Stunde langsam nachweichen. Man gibt ihn mit Kartoffeln und geschmolzener Butter, welche aber nicht kochen, sondern nur heiß werden darf, und mit feingehackter Petersilie. Soll der Lachs kalt mit Öl und Essig gegeben werden, so nimmt man ihn aus der Fischbrühe, läßt solche erkalten und legt ihn dann wieder hinein bis zum Gebrauch. Es gehört zum Kochen von Lachs weniger Salz als zu anderen Fischen.

3. Lachs mit gelber Sauce wird gekocht wie in Nr. F 2, angerichtet und mit folgender Sauce übergossen: 1/4 l Wein, halb soviel Wasser, ein reichliches Stück reinschmeckende Butter, 2 Zitronenscheiben, Muskatblüte, 1 Teelöffel voll Kartoffelmehl werden zusammen gekocht, mit einigen Eidottern abgerührt und dann reichlich Kapern in die Sauce gegeben.

4. Lachs mit Kräutern. Der Lachs wird gehörig gereinigt und in passende Stücke geschnitten, auch werden folgende Kräuter wie Petersilie, Schalotten, Kapern und Estragon, dazu ausgewässerte und entgrätete Sardellen gehackt und mit etwas gestoßenem Pfeffer durchmischt. Dann läßt man frische Butter schmelzen, fügt die gehackten Kräuter und so viel

Zitronensaft hinzu, daß es einen säuerlichen Geschmack erhält, stellt es aufs Feuer, legt, wenn es warm geworden, den Lachs hinein und läßt ihn unter fleißigem Umwenden 2 Stunden darin liegen, während die Butter nur flüssig gehalten wird, aber nicht braten darf. Darauf wird eine Pfanne mit Butter heiß gemacht, der Lachs 10 Minuten darin gebraten, wobei man ihn häufig mittelst einer Feder mit der Marinade auf beiden Seiten bestreicht.

Zur Sauce wird die übriggebliebene Marinade mit 2 Glas weißem Wein, einigen Löffeln guter Kraftbrühe aufgekocht und, sollte sie nicht säuerlich genug sein, Zitronensaft hinzugefügt und mit einem Eidotter abgerührt.

5. Marinierter Lachs. 1 kg Lachs schneidet man, ohne ihn zu waschen, mit der Haut in 3 cm dicke Scheiben und salzt sie 1 Stunde lang ein. Dann werden sie abgetrocknet, mit feinem Öl bestrichen, schnell gar und bräunlich gebraten, welches am besten auf einem Rost geschieht. Man legt sie in einen irdenen Topf, kocht 1 l Essig, 15 g Salz, 2 Zitronenscheiben, 2 Lorbeerblätter, Estragon, 2 g weißen Pfeffer und gießt es abgekühlt über den Lachs, welcher in einem zugebundenen Topfe bis zum Gebrauch aufbewahrt wird. Auch kann man den Lachs wie Aal (Nr. F 16) marinieren.

6. Aal zu kochen. Nachdem der Aal getötet, gereinigt, in Stücke geschnitten und zum Blaukochen mit reichlichem Essig übergossen ist, läßt man ihn in kochendem Wasser, mit einem Guß Essig, Salz, einigen Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, Schalotten, ganzem Pfeffer, Nelken und einem kleinen Stück Butter ungefähr 10–15 Minuten nicht zu stark kochen und gibt ihn recht heiß mit Kartoffeln, Butter und Senf zur Tafel. Auch ist geriebener Meerrettich, mit Essig, feinem Öl und etwas Zucker vermischt, gut dazu. Man tut wohl, die Aalbrühe aufzuheben, um die etwa übriggebliebenen Aalstücke darin aufzubewahren.

Auch der Aal bedarf weniger Salz als die übrigen Fische.

7. Kalter Aal mit Sauce. Der Aal wird gekocht wie in Nr. F 6, doch nimmt man dazu halb Essig und halb Wasser und bewahrt ihn bis zum Gebrauch in der Brühe auf; jedoch ist es besser, ihn nicht darin erkalten zu lassen, sondern ihn nach dem Kaltwerden wieder hineinzulegen. Er hält sich 8 Tage ganz frisch. Die Schüssel wird mit in Streifchen geschnittenen eingemachten Gurken, hartgekochten Eiern, roten Rüben, Zitronenscheiben, Kapern und Petersilie fein verziert und mit der Sauce Remoulade Nr. Q 58 oder mit Senf, Essig und Öl zur Tafel gebracht.

8. Bremer Aalragout. Der Aal wird, wie bemerkt, gereinigt, in Stücke geschnitten, eine Stunde mit Salz bestreut stehengelassen und vor der Zubereitung abgewaschen. Dann bringt man ihn mit kräftiger, schwach ge-

salzener Bouillon, so daß dieselbe mit dem Aal gleich steht, zum Kochen, gibt einige in Stücke geschnittene Champignons hinzu und läßt den Aal gar werden. Alsdann rollt man von Fischfarce längliche Klößchen auf und läßt sie höchstens 5 Minuten im Ragout kochen. Zuvor nimmt man im Verhältnis zur Quantität frische Eidotter, etwas Mehl, ein Stück frische Butter, einige Tropfen Zitronensaft und ein wenig Muskatblüte, knetet es zusammen und löst es mit der kochenden Aalbrühe langsam auf, so daß es eine glatte Sauce werde, die man langsam zu dem Aal gießt, indem man durch Schütteln die Sauce bewegt, um das Gerinnen zu verhüten, und das Ragout eben aufkochen läßt, wobei vielleicht noch fehlendes Salz und Zitronensaft hinzugefügt werden muß. Die dickliche Sauce wird über die angerichteten Aalstücke und Fischklößchen verteilt, mit Kapern bestreut und die Schüssel mit Fleurons, siehe Nr. E 25, garniert oder solche dazu gegeben.

9. Gestovter (gedünsteter) Aal. Hat man den Aal gereinigt und in Stücke geschnitten, so wird er eingesalzen und 1 Stunde hingestellt. Dann spült man ihn ab, legt ihn in eine Schüssel, tut einige Tassen Fleischbrühe oder Wasser hinzu nebst etwas gestoßener Muskatblüte, einigen Zitronenscheiben und gestoßenem Zwieback, deckt die Schüssel gut zu und läßt ihn langsam gar schmoren, wozu ungefähr 1 Stunde gehört.

10. Gebackener Aal. Die Stücke werden vorher gesalzen, in Ei und Weißbrotkrumen umgewendet, in offener Pfanne in gelb gewordener Butter gar, dunkelgelb und recht kroß gebacken.

11. Gebratener Aal. Der abgezogene und in passende Stücke geschnittene, gut gereinigte Aal wird mit Salz eingerieben, mit Salbeiblättern umbunden, so in Butter rasch gebraten und mit oder ohne die Salbeiblätter recht heiß angerichtet und mit Zitronenschnitzeln umlegt. Beim Speisen wird der Aal, wie es bei Austern geschieht, mit Zitronensaft reichlich beträufelt.

12. Aufgerollter Aal. Ist der Aal gereinigt und ausgeweidet, nimmt man auch die Gräten heraus, legt ihn auseinander und streut Salz darüber; hat man kleine Aale, so näht man ein Paar zusammen, damit die Rolle nicht zu schmal werde. Darauf macht man ein Füllsel von 4–5 hartgekochten Eiern, Petersilie, Schalotten, Thymian und Majoran, alles gehackt, Muskatnuß und Salz, und gibt, wenn man sie hat, einige kleine Fische gehackt hinzu. Gut untereinander gemischt, streicht man dies über die inwendige Seite des Aals, rollt ihn fest aufeinander, bindet vorsichtig Bindfaden darum, läßt Butter in einen Brattopf zergehen, stellt die Rolle in demselben in die Höhe und läßt sie rund herum gelb und weich braten. Will man den Aal, auf diese Weise gefüllt, kochen, so bindet man

ein Tuch darum und kocht ihn in Wasser und Salz gar. Warm wird er zu jungen Erbsen, kalt in Scheiben geschnitten mit der Sauce Remoulade Nr. Q 58 oder à la diable Nr. Q 57 gegeben.

13. Aal in Sauce mit einem Rand von Blätterteig. Der Aal wird in Stücke geschnitten, gesalzen und wieder abgespült. Zu 2 kg Aal nimmt man 1 Eßlöffel Mehl, rührt es mit 60 g Butter über Feuer gelb, gibt gute Fleischbrühe, Zitronenscheiben ohne Schale und Kerne, 1 Lorbeerblatt, Madeira oder weißen Wein hinzu. Der Aal wird darin gar gekocht und auf einer heißgemachten Schüssel angerichtet. Alsdann gibt man Morcheln, Kapern oder Champignons zur Sauce, rührt solche mit Eidottern ab, richtet sie über den Aal an und setzt einen gebackenen Rand von Blätterteig auf den Rand der Schüssel.

14. Gefüllter Aal. Nachdem der Aal vorgerichtet, gesalzen und das Rückgrat ausgelöst ist, schneidet man ihn in nicht zu kleine Stücke, füllt diese mit dem Füllsel nach Nr. F 12, bindet sie mit einem Faden fest zu, so daß nichts herausfalle, bestreut solche mit gestoßenem Zwieback und backt sie in Butter dunkelgelb.

15. Aal zu marinieren. Nr. 1. Der Aal wird abgezogen, ein paar Stunden in Wasser gelegt, eine Stunde eingesalzen, in Stücke geschnitten, mit einem Tuche abgetrocknet, in einer sehr saubern Pfanne in feinem Öl gebacken und auf Löschpapier gelegt, bis er erkaltet ist. Zu dem in der Pfanne zurückgebliebenen Öl werden Schalotten, Pfefferkörner, ganze Muskatblüte, einige Lorbeerblätter, Zitronenscheiben gegeben und 1/4 Stunde mit so vielem Essig und etwas Wasser gekocht, wie nötig ist, den Aal zu bedecken. Derselbe wird mit der kaltgewordenen Brühe übergossen und in einem steinernen Topfe bis zum Gebrauch aufbewahrt.

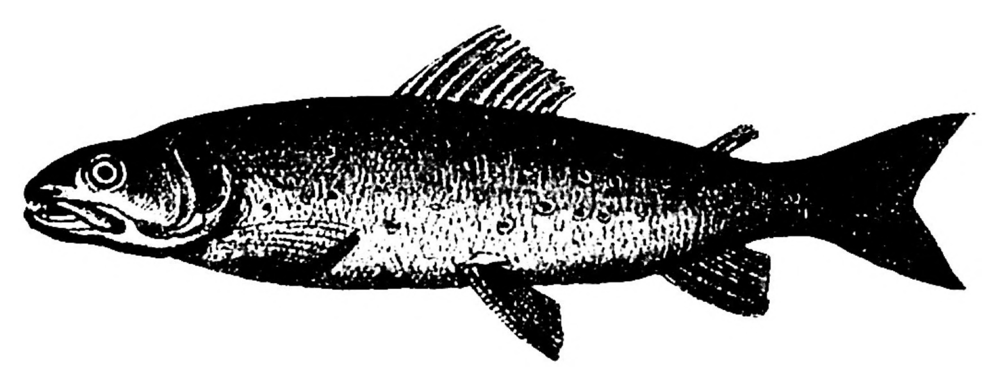
16. Aal zu marinieren. Nr. 2. Man stellt in einem irdenen oder glasierten Topfe Wasser mit so vielem Essig aufs Feuer, daß es einen stark sauren Geschmack erhält, gibt Schalotten oder Zwiebeln, reichlich weiße Pfefferkörner, einige Lorbeerblätter, Zitronenschalen nebst dem nötigen Salz hinzu, legt, wenn es 1/4 Stunde gekocht hat, die Aalstücke nach vorhergehender Vorschrift, zuvor gesalzen und wieder abgespült, hinein, kocht sie gar, legt sie zum Kaltwerden auf eine Schüssel, dann in den bestimmten Topf, gießt die kaltgewordene Brühe darüber, womit sie bedeckt sein müssen, und bewahrt den zugebundenen Topf an einem kalten Ort.

17. Forellen blau zu kochen. Die Forellen werden, wie alle Fische, welche blau gekocht werden sollen, nicht geschuppt, nur ausgeweidet, wobei man sie am besten auf ein naßgemachtes Küchenbrett legt und sie so wenig wie möglich mit der Hand berührt, damit der Schleim, der

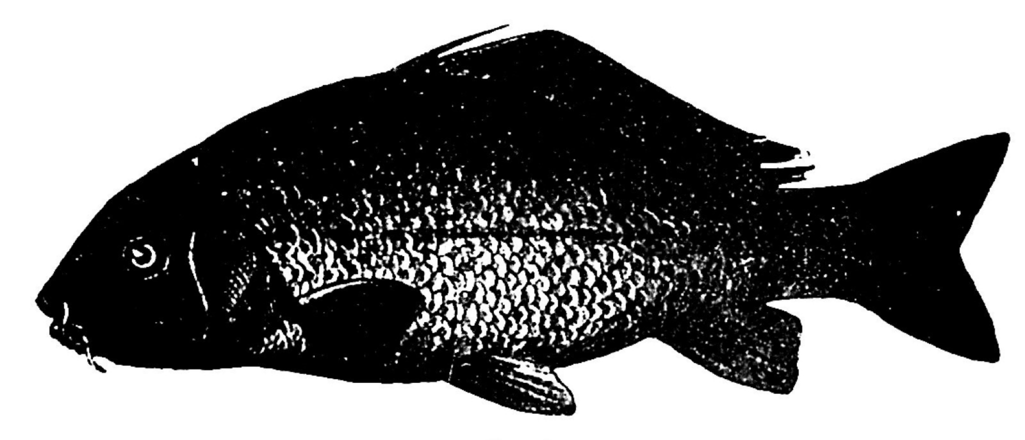
das Blauwerden hervorbringt, nicht von den Schuppen abgerieben werde. Dann spült und legt man sie auf eine flache Schüssel, gießt heißen Essig darüber und läßt sie zugedeckt 1/2 Stunde ruhig liegen. Sie werden dadurch blau, doch darf man sie nicht berühren. Dann kocht man Wasser mit Salz, einer Zwiebel, einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Nelken, gibt, wenn es stark kocht, die Forellen mit dem Essig hinein, läßt sie zugedeckt 6 Minuten auf dem Feuer, setzt dann den Topf ab, wenn die Fische auch nicht kochen, und richtet sie heiß mit geschmolzener Butter an, oder gibt sie kalt mit feinem Öl, Essig und Pfeffer. Die Butter zu allen Fischen darf beim Schmelzen nicht kochen, weil sie dadurch sehr verliert.
Die Forelle gehört zu den Fischen, die am meisten Salz bedürfen.

18. Karpfen blau zu kochen. Der Karpfen wird geschlachtet und ausgeweidet, der Länge nach gespalten, die beiden Hälften in 2–3 Stücke geschnitten und gewaschen. Man kann ihn gleich den Forellen blau machen, und wird derselbe dann wie diese gekocht und recht heiß angerichtet. Um die Farbe zu erhöhen, deckt man eine Schüssel darüber und gibt ihn mit heißer Butter und feingehackter Petersilie, auch wohl mit einer rohen Meerrettichsauce zur Tafel.
Salz wie bei den Forellen.

19. Karpfen in Rotweinsauce. Man schuppt den Karpfen und fängt in etwas Essig das Blut auf, verfährt weiter mit der Vorbereitung nach vorhergehender Nummer. Sind die Stücke gewaschen, so tut man sie nebst Salz, geschnittenen Zwiebeln, grobgestoßenem Pfeffer und Nelken, Zitronenscheiben und Lorbeerblättern in eine Kasserolle, gibt etwas Weißbier oder Wasser und soviel Rotwein hinzu, daß der Karpfen eben bedeckt ist. Sodann nimmt man, so gut es tunlich ist, den Schaum ab, gibt ein großes Stück Butter nebst etwas feingestoßenem Zwieback hinein und läßt denselben nicht gar zu stark kochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man das



Bachforelle



Karpfen

Blut und ein Stück Zucker durch, legt den Karpfen in eine Schüssel und rührt die Sauce, welche recht gebunden sein muß, durch ein Sieb darüber. Mit dem Würzen der Lorbeerblätter muß man sowohl bei den Fischen als bei den Fleischspeisen sparsam sein und sie nur stückweise in geringem Maße anwenden.

20. Karpfen mit polnischer Sauce. Die Karpfen werden geschlachtet, dann geschuppt, gespalten, in Stücke geschnitten und das Blut in Essig aufbewahrt. Zu 1,5 kg derselben nimmt man etwa 3 Wurzeln (Möhren), 3 Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln, 1/2 Sellerieknolle, schneidet dies alles in Scheiben, tut es in eine Kasserolle nebst etwas Ingwer, einigen Pfefferkörnern, Nelken, etwa 2 Lorbeerblättern, gießt halb Bier, halb Wasser dazu und läßt es 1/4 Stunde kochen. Dann legt man die Karpfen hinein, streut gehörig Salz darauf, gibt 60 bis 90 g Butter, 1/2 Zitrone, 1 Weinglas Essig (mitgerechnet, was schon zum Blut gekommen ist) samt dem Blut hinzu und läßt es fest zugedeckt noch 1/4 Stunde kochen. Sind die Karpfen weich, so nimmt man sie aus der Brühe, stellt sie auf eine heiße Stelle, tut Pfefferkuchen oder geriebenes Weißbrot und 1 Glas Rotwein an die Sauce, rührt sie durch ein Sieb und gibt sie teils über die Karpfen, teils dazu. Es werden Kartoffeln dazu gereicht. Das Bier darf nicht bitter und die Sauce muß dicklich sein.

21. Gefüllter Karpfen. Man schuppt den Karpfen, nimmt ihn aus, salzt ihn und löst von der einen Seite das Fleisch behutsam ab, welches zwischen Kopf und Schwanz sitzt, so daß beide Teile an der Haut hängen bleiben und weder Rückgrat noch Haut beschädigt werde. Dann hackt man das herausgeschnittene Fleisch, nachdem man die Gräten entfernt hat, recht fein, reibt ein reichliches Stück Butter zu Sahne, rührt hinein:

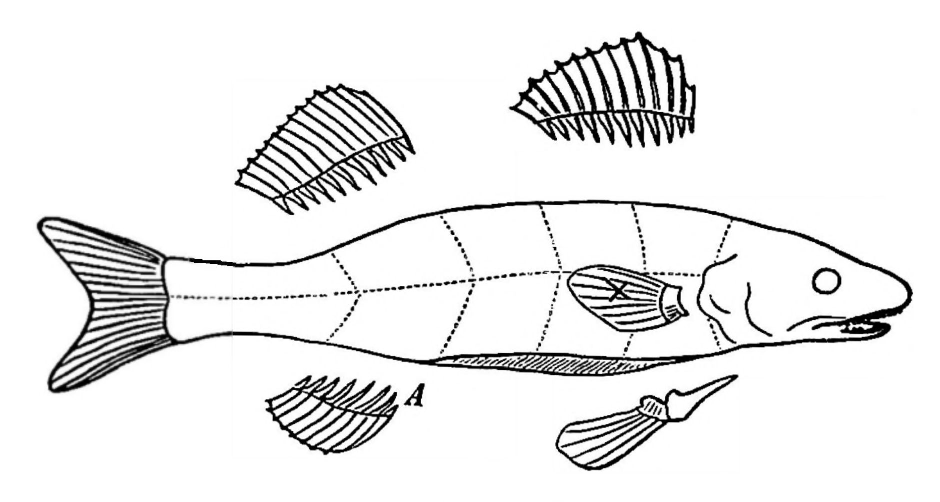
2 Eier, etwas in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, 1–2 Schalotten, Zitronenschale, Salz, Muskatblüte und zuletzt das gehackte Karpfenfleisch. Fände man die Farce zu weich, so fügt man ein wenig geriebenes Weißbrot, andernfalls etwas Milch hinzu und streicht sie in die Lücke des Karpfens, so daß er seine vorige Gestalt wiedererhält, bestreut ihn mit Zwieback, legt ihn nebst Butter auf Speckscheiben in eine Pfanne, die gefüllte Seite nach oben, und läßt ihn unter öfterem vorsichtigem Begießen im Ofen gar und gelb braten.
Kann man einen Deckel mit Kohlen auf die Pfanne legen, so wird der Karpfen noch besser.

22. Ganzer Karpfen gebacken. Der Karpfen wird geschuppt, gewaschen, der Rücken desselben aufgeschnitten, so daß er am Bauch zusammen bleibt, eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, in Ei und Brotkrumen umgewendet, in einer flachen Pfanne in kochender Butter oder mit Schmalz schön gelb gebacken und heiß angerichtet. Die Pfanne darf man beim Backen der Fische *nicht* zudecken, weil sie sonst weich werden; dasselbe geschieht auch, wenn man sie nicht sofort zur Tafel gibt.

23. Kalter Karpfen mit Sauce. Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgeweidet, gut gespült und 1 Stunde eingesalzen ist, legt man ihn in eine Bratpfanne, gibt 1/4 l Wein oder Weißbier, etwas Piment, Estragon, Petersilie und etwa 90 g Butter hinzu und läßt ihn unter fleißigem Begießen langsam weich kochen. Dann läßt man ihn erkalten, gibt die Sauce Remoulade Nr. Q 58 oder à la diable Nr. Q 57 auf eine Schüssel, legt der Karpfen hinein und verziert den Rand mit Eiern und Petersilie.

24. Marinierter Karpfen. Man schuppe den Karpfen, nehme das Eingeweide heraus, schneide die Galle von der Leber und ziehe den Darm heraus; dann wasche man ihn, reibe die in- und auswendige Seite mit Salz, lasse ihn so eine Weile liegen, gebe dem Eingeweide wieder seinen vorigen Platz und trockne den Fisch ab. Man kann ihn auch zuvor spalten und in Stücke schneiden. Darauf bestreiche man ihn mit feinem Öl und lasse ihn auf einem Rost langsam gar und gelbbraun braten; in Ermangelung eines Rostes kann man auch eine Pfanne dazu nehmen, man muß dann aber oft schütteln, daß er sich nicht ansetze. Sodann läßt man ihn erkalten, kocht Essig und Zitronenschale, Schalotten oder Zwiebeln, ungestoßenen Piment, Muskatblüte, etwas Salz und einige Lorbeerblätter und gießt die Sauce, nachdem sie kalt geworden, darüber. Nach einigen Tagen ist der Karpfen zum Gebrauch gut und hält sich einige Wochen.

25. Hecht blau zu kochen mit Butter und Meerrettich. Hierzu nimmt man kleine Hechte, weidet sie aus und biegt den Schwanz in die Schnauze, doch darf man sie nicht lange in den Händen halten, weil sie sonst nicht



Das Vorschneiden größerer Fische

recht blau werden. Dann macht man sie nach Nr. F 17 blau und kocht sie etwas länger als Forellen. Man garniert beim Anrichten die Hechte mit Petersilienblättern und gibt mit der heißen Butter zugleich geriebenen Meerrettich, mit Essig und etwas Zucker angerührt, dazu. Die Leber, welche als das Feinste am Hechte gilt, werde nicht vergessen, auch nicht, zuvor die Galle vorsichtig davon abzuschneiden.

26. Hecht auf englische Art. Die Hechte werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in große Stücke geschnitten und in kochendem Salzwasser mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Piment, einem Stück Butter und etwas Essig gekocht. Wenn sie angerichtet sind, streut man geriebenen Meerrettich darüber und gießt dann braune Butter so heiß wie möglich über dieselben, damit sie kraus werden. Um die Brühe zu verlängern, kann man auch etwas Fischwasser hinzufügen, jedoch darf die Butter hierbei nicht geschont werden.

27. Hecht auf sächsische Art. Der Hecht wird wie gewöhnlich in kochendem gesalzenem Wasser gar gekocht. Zugleich werden einige Eier hart gekocht und das Gelbe und Weiße, jedes besonders, so auch Petersilie fein gehackt. Dann wird mit diesen drei Teilen ein Schüsselchen garniert und solches mit brauner Butter zum Fisch gereicht.

28. Gedämpfter Hecht. Man schneidet mit einem scharfen Messer die Schuppen dicht an der Haut weg, daß sie weiß werde, spaltet dann den Hecht und schneidet ihn in beliebige Stücke, spült ihn gut, läßt ihn in Salzwasser 5 Minuten kochen und legt ihn in einen anderen Topf. Unter-

des hat man Kapern mit weißem Wein, etwas Fischwasser, Zitronensaft und Schale, einem reichlichen Stück frischer Butter und etwas geriebenem Weißbrot kochen lassen, welches man über den Hecht gießt und denselben darin 1/4 Stunde langsam schmoren läßt. Beim Anrichten kann man nach Belieben der Sauce einen Geschmack von Sardellen geben. Dann rührt man ein Eidotter daran und bringt den Hecht heiß zur Tafel.

29. Hecht mit gelber Sauce. Hierzu nimmt man gewöhnlich einen großen Hecht, biegt, wenn er gut gereinigt ist, den Schwanz in die Schnauze, läßt ihn auf einem Einleger, damit er ganz bleibe, in gesalzenem Wasser mit einem Stück Butter, wodurch das Fleisch milder wird, gar kochen und dann etwas abtröpfeln, richtet ihn in einer tiefen, heiß gemachten Schüssel an und füllt folgende Sauce darüber:
Man läßt reichlich Butter mit 1/2 Eßlöffel Mehl gelb schwitzen, rührt soviel Bouillon, wie man Sauce zu haben wünscht, dazu, läßt Zitronensaft, feingestoßene Muskatblüte und reichlich Kapern darin aufkochen, rührt dann etwa 125 g frische Butter durch und die Sauce mit 3–4 Eidottern ab. Dieselbe muß ganz dicklich sein. Gewöhnlich wird sie durch die Butter salzig genug, andernfalls gibt man noch etwas Salz hinzu.

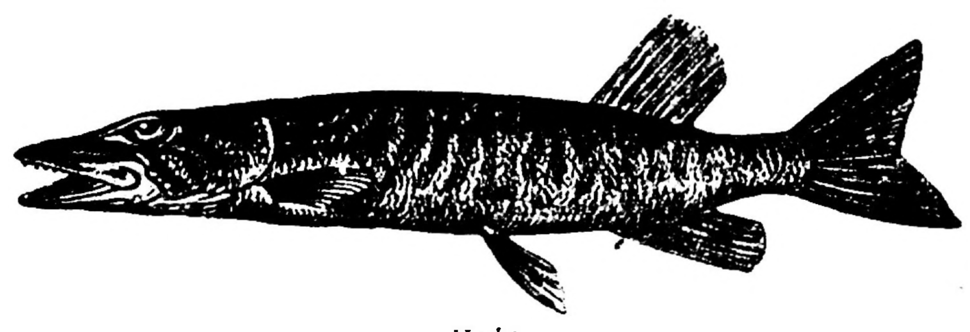
30. Gespickter Hecht auf sächsische Art. Ein Hecht mittlerer Größe wird, wie schon bemerkt, gereinigt, die Haut vom Rücken abgezogen, auf beiden Seiten mit feingeschnittenem Speck dicht gespickt und feingemachtes Salz darüber gestreut. Der Fisch wird dann in seiner natürlichen Form oder den Schwanz ins Maul geklemmt, auf folgende Weise gebacken: Reichlich Butter wird in einer recht sauberen Pfanne geschmolzen, der Hecht hineingelegt, mit der Butter feucht gemacht und bei recht häufigem Begießen gar und dunkelgelb gebacken.
Zugleich wird eine gute braune Kapernsauce mit etwas Sardellen und nicht zu wenig Zitronensaft gemacht, etwas davon in eine heißgemachte Schüssel gegeben, der Fisch hineingelegt und die übrige Sauce, auch die in der Pfanne befindliche braune Butter, dazu gereicht.

31. Gebackener Hecht. Die Hechte werden gut gereinigt, die großen gespalten und in Stücke geschnitten, die kleineren ganz gelassen. Dann macht man Schnitt an Schnitt der Breite nach, doch nur durch die obere Haut, und salzt sie. Nach 1/2 Stunde trocknet man sie ab, wendet sie in Ei und Weißbrotkrumen, für einen gewöhnlichen Tisch in Mehl um und läßt sie in einer offenen Pfanne, worin reichlich Butter gekocht und still geworden, kroß und hellbraun werden. Damit der Fisch nicht wieder weich werde, darf man ihn nicht früher backen, bis es Zeit ist, ihn zur Tafel zu geben.
Man kann den Hecht als Beilage zum Sauerkraut, auch zum Salat zur Tafel geben.

32. Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln. (Vorzüglich.) Ein großer Hecht ist hierzu am besten. Derselbe wird geputzt und nachdem das Rückgrat herausgenommen, in 3 Finger breite Stücke geschnitten und das nötige Salz darüber gestreut. Dann läßt man zu 2,5 kg Fisch 60–90 g Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt eine Handvoll feingeschnittener Zwiebeln dazu, läßt die Fischstücke darin gar dämpfen und nimmt sie heraus. Alsdann rührt man 1 Eßlöffel feines Mehl in der Butter gelb, gibt unter stetem Rühren 3/4 l dicke saure Sahne hinzu und gießt die Sauce in eine tiefe Schüssel. Die Fischstücke werden nun soviel wie möglich von den Gräten befreit, in feingeriebenem Parmesankäse umgedreht, die bemerkte Schüssel lagenweise damit gefüllt, noch eine Handvoll Parmesankäse darüber gestreut und im Backofen gelbbraun gebacken.

33. Hecht mit Parmesankäse und Kapern. (Vorzüglich.) Es wird hierzu eine Schüssel mit Butter bestrichen, mit Zwieback bestreut, der Hecht offen darauf gelegt, und zwar die inwendige Seite nach oben, dann 1/4 l saure Sahne mit soviel Bouillon zerrührt, wie die Schüssel aufnimmt, und solches über den Fisch gegossen. Danach wird derselbe mit Parmesankäse bestreut, mit Kapern, Pfeffer und englischer Sojasauce gewürzt, auf dem Deckel 1/4 Stunde zugedeckt gekocht und nachher ebenso lange im Backofen unter fleißigem Begießen gebacken.
Anmerkung: Die englische Sojasauce ist bekanntlich sehr stark und muß daher teelöffelweise angewendet werden.

34. Hecht in Eiersauce. (Desgleichen.) Es wird dem Hecht der Schwanz in die Schnauze geklemmt, mit halb Essig, halb kaltem Wasser, etwas Zwiebeln, ganzen Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und dem nötigen Salz in einer nicht zu weiten Kasserolle, damit die Brühe nicht zu lang werde, aufs Feuer gesetzt und gekocht. Ist er gar, so hebt man ihn vorsichtig auf eine warm gemachte Schüssel, gießt folgende Sauce darüber und deckt ihn zu.
Man löst 1 Löffel Mehl in einem Stück kochender Butter auf, rührt unter-



Hecht

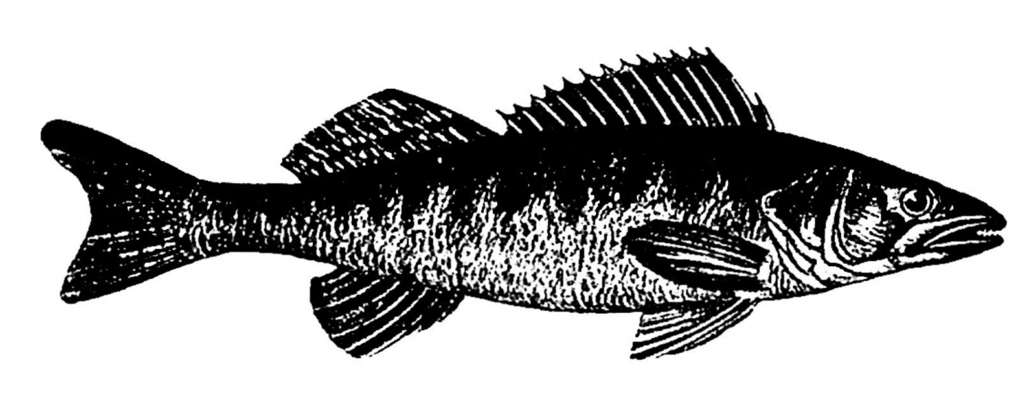
des 10 Eidotter mit ³/₄ l kräftiger Bouillon an, rührt dies in das aufgelöste Mehl und läßt es unter beständigem starkem Rühren zum Kochen kommen, dann fügt man vorher gar gemachte Champignons, Krebsschwänze, Krebsbutter und etwas Zitronensaft hinzu und richtet die Sauce über den Hecht an.

35. Hechtfrikassee. Man gibt ein reichliches Stück frische Butter in eine irdene Schüssel, legt den wohl gereinigten, in Stücke geschnittenen Hecht hinein, gibt weißen Wein, einige Zitronenscheiben, woraus die Kerne genommen sind, feingehackte Sardellen und Salz dazu und streut feingestoßenen Zwieback oder altes geriebenes Weißbrot darüber, läßt ihn fest zugedeckt ¹/₄ Stunde oder so lange dämpfen, bis er gar ist, richtet ihn an, rührt einige Eßlöffel dicke saure Sahne zu der Sauce und gießt solche über den Fisch.
Reis zum Ragout wird als Rand um das Frikassee angerichtet.

36. Schleien zu kochen. Die Schleien werden geschuppt, das Eingeweide herausgenommen, gewaschen, eingesalzen und Essig darüber gegossen, damit sie vom Schleim befreit werden. Sind sie groß, so werden sie in Stücke geschnitten und nochmals gespült. Dann kocht man Wasser mit reichlichem Salz und ganzem Pfeffer, gibt den Fisch hinein und läßt ihn so lange, etwa 10 Minuten, kochen, bis er weich ist. Man gibt ihn mit Kartoffeln, geschmolzener Butter und Senf; kalt mit Essig, Öl und Pfeffer, und garniert die Schüssel mit Petersilie. Salz wie bei Forellen.

37. Gefüllte Schleien. Man zerrührt 60 g Butter, 2 Eier, 125 g in Milch ausgedrücktes Weißbrot, gehackte Zitronenschale, Petersilie und Salz, nach Belieben etwas Schalotten oder Zwiebeln, füllt damit 2 Schleien, nachdem sie wie in vorhergehender Nummer gereinigt worden sind, näht sie zusammen, legt sie in eine Kasserolle, gibt hinzu: ¹/₄ l weißen Wein, ¹/₂ Tasse Essig, ein Stück Butter, etwas geriebenes Weißbrot, Salz und Muskatblüte, läßt sie ³/₄ Stunde schmoren und richtet die Sauce darüber an.

38. Zander, auch Sandart genannt, zu kochen. Der Zander wird geschuppt, ausgeweidet, von den Flossen befreit und tüchtig gewaschen. Ist der Fisch groß, so wird er, um beim Herausnehmen das Zerbröckeln zu vermeiden, am besten auf einem Fischheber gekocht, in Ermangelung ziehe man mittelst einer Packnadel einen Bindfaden durch den Schwanz und die Augen, binde ihn zu, stelle den gekrümmten Fisch, die Rückseite nach unten, mit kaltem Wasser bedeckt und dem nötigen Salz, aufs Feuer, schäume ihn beim Aufwallen ab und lasse ihn nicht zu stark, aber durch und durch gar kochen. Beim Anrichten lege man ihn auf eine erwärmte Schüssel, schneide den Bindfaden kurz ab und ziehe ihn behutsam heraus.



Zander

Der Fisch wird mit feingehackter Petersilie bestreut und eine Krebs- oder Austernsauce oder die sächsische Fischsauce dazu gegeben.

39. ZANDER IN EINEM TEIGRAND. Nachdem man den Zander wie im Vorhergehenden gereinigt, in Salzwasser abgekocht, von Haut und Gräten befreit hat, wird er in Stücke geschnitten und mit einer Champignonsauce vermischt. Dann legt man ihn mit länglich aufgerollten Klößen von Fischfarce nebst Krebsschwänzen und gefüllten Krebsköpfen in eine Schüssel, welche mit einem Rande von Butterteig wie zu Pasteten versehen ist, tröpfelt geschmolzene Butter darüber, streut Weißbrotkrumen darauf und backt das Gericht im Ofen gelb.

40. GEBACKENER ZANDER MIT KRÄUTERBUTTER. Der Zander wird wie bemerkt vorgerichtet, auf beiden Seiten Schnitt bei Schnitt eingekerbt, gesalzen und nach einer Stunde abgetrocknet. Dann vermischt man einige rohe Eidotter mit dem Saft einer Zitrone, gehackten Schalotten und Petersilie, halb frischer Butter und halb Sardellenbutter und bestreicht den Fisch damit, legt ihn in eine mit Speckscheiben versehene Pfanne, bestreut ihn mit Brotkrumen und läßt ihn in einem heißen Ofen backen, während man zuweilen etwas weißen Wein darunter gießt. Sobald der Zander gar geworden und eine gelbbräunliche Kruste erhalten hat, wird er sofort angerichtet und eine Krebs- oder Austernsauce dazu gegeben.

41. GEBACKENE QUAPPEN. Man richtet sich bei diesen, wie überhaupt beim Backen der übrigen Flußfische, ganz nach dem Backen des Karpfen oder des Hechtes. Zu Sauerkraut und Salat passend.

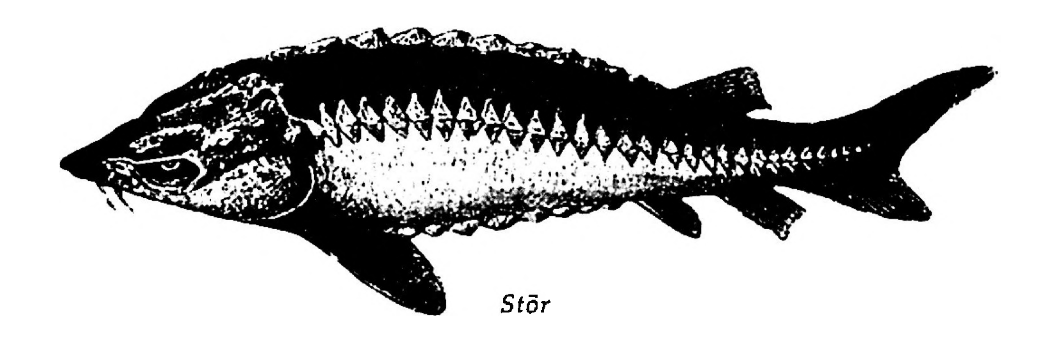
42. BARBEN ZU BACKEN. Es werden diese gleich anderen Fischen gereinigt, in 3 Finger breite Stücke geschnitten – die großen Stücke gespalten – gewaschen, abgetrocknet, feingemachtes Salz darüber gestreut, in Mehl um-

gewendet und in Butter, welche nach dem Kochen still geworden, schnell gar und recht kroß gebacken.
Man kann sie zu Kartoffeln mit Äpfeln, zu Kopf- und Kartoffelsalat geben.

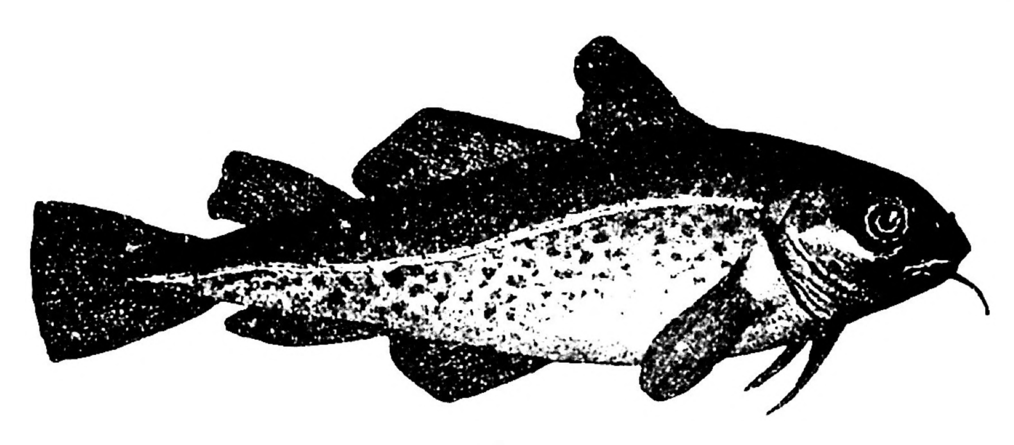
43. Marinierte Neunaugen. Die Neunaugen werden 1 Stunde eingesalzen, eben abgespült, abgetrocknet und auf einem Rost bei starkem Feuer unter beständigem Umwenden gar gemacht. Hat man keinen Rost, so bestreicht man sie mit feinem Öl und läßt sie in einer Pfanne rösten. Dann legt man sie in einen Topf, kocht Essig, Schalotten, grob gestoßenen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter miteinander auf und gießt dies kalt darüber. – Sie werden zum Frühstück gegeben, sowie man auch Heringssalat und Sauerkraut damit garniert.

II. SEEFISCHE

44. Stör zu kochen. Ist der Stör geschlachtet und ausgeweidet, so legt man ihn in einem Tuche zugeschlagen 1–2 Tage im Keller auf einen Stein, weil sein Fleisch, frisch gekocht, zähe ist. Vor dem Gebrauch reibt man ihn einigemal mit Salz und Wasser ab, damit alles Schleimige entfernt werde, und schneidet ihn je nach seiner Größe in 5–10 Teile, welche nach dem Kochen in beliebige Stücke zerlegt werden. Man bringt ihn mit kaltem Wasser und einer Handvoll Brennesseln – diese befördern das Weichwerden und zugleich das Herausziehen des Tranes – aufs Feuer, läßt ihn recht langsam zum Kochen kommen und unter fortwährendem Schäumen ½ Stunde langsam kochen. Dann legt man ihn in frisches kochendes Wasser, gibt etwa 6–10 Zwiebeln, ebensoviel Lorbeerblätter, 6 g Nelken, 6 g Pfefferkörner und 1 Bund Thymian, Salbei und Majoran hinein und läßt ihn nochmals bis zu 1 Stunde ganz langsam kochen, währenddem man alles Fett sorgfältig abnehmen muß. Erst wenn der Fisch weiß ist, gibt man Salz dazu, läßt ihn zum Aufnehmen desselben noch eine Weile im Fisch-



Stör



Kabeljau

wasser liegen, nimmt ihn dann heraus, entfernt alle hervorstehenden Knorpeln, zerlegt die Stücke, wie schon bemerkt, in kleinere Teile und gibt Butter und guten Senf oder eine Petersiliensauce Nr. Q 31 dazu.
Die übriggebliebenen Stücke kann man bei Hinzugeben von Essig in der Fischbrühe mehrere Tage aufbewahren und mit Öl, Essig, Pfeffer, Senf und feingehackten Zwiebeln servieren.

45. Störkoteletts. Man nimmt hierzu das übriggebliebene Fleisch aus der Brühe, schneidet es in fingerdicke Scheiben, tunkt sie in Eier, Pfeffer und gehackte Schalotten, wälzt sie in gestoßenem Zwieback und backt sie in gelbbrauner Butter zu beiden Seiten rasch hellbraun. Man gibt sie zu jungen Wurzeln (Möhren) oder allein mit in Butter braun gemachten Zwiebeln.

46. Frischer Kabeljau. Man schuppt den Kabeljau, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt die Flossen, wäscht ihn und schneidet Kopf und Schwanz nicht zu kurz ab, das Mittelstück in 2–3 Finger breite Stücke. Der Kopf des Kabeljaus, welcher für viele eine Delikatesse ist, wird, wenn er nicht gar zu groß ist, in 2 Teile gehauen und 5 Minuten vorab in scharf gesalzenes kochendes Wasser gelegt, danach die übrigen Stücke hinzugegeben und noch 10–15 Minuten bei stetem Abnehmen des Schaums gekocht. Sobald der Fisch gar ist, richte man ihn an, garniere die Schüssel mit Petersilienblättern und gebe Butter und Senf, erstere darf nicht kochen, und abgekochte Kartoffeln dazu, oder man wähle eine andere beliebige Sauce, etwa von Sauerampfer, Petersilie, Krabben, Austern. Bei großen Essen wird neben geschmolzener Butter noch eine zweite Sauce gegeben. Soll der Fisch ganz zur Tafel, wodurch er saftiger bleibt, so legt man ihn auf einen Fischheber, in kaltes gesalzenes Wasser und

kocht ihn auf raschem Feuer, wie bemerkt worden. Die Leber kann ihres tranigen Geschmackes wegen nicht gebraucht werden.

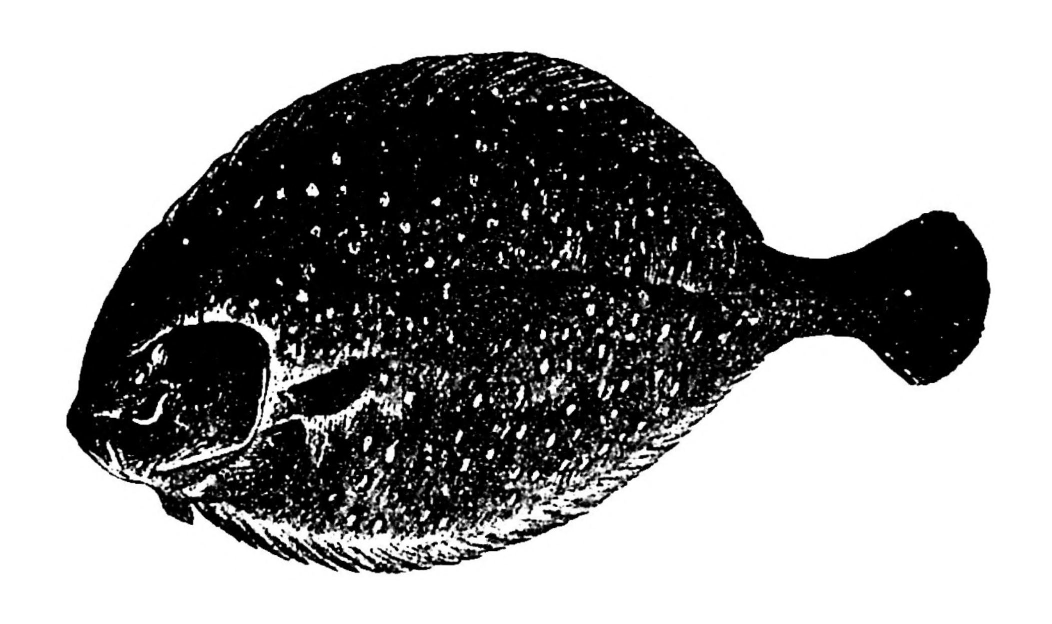
47. FILETS VON KABELJAU MIT AUSTERN UND KREBSSCHWÄNZEN. Es wird ein Stück Kabeljau von Haut und Gräten befreit, in zwei Finger große Filets geschnitten. Diese werden in eine Kasserolle nebeneinander gelegt, Stückchen Butter dazwischen, mit Salz und Muskat bestreut, fest zugedeckt, langsam gar gedämpft, auf einer heiß gemachten Schüssel mit Krebsschwänzen garniert. Unterdes gibt man ein kleines Stück Butter, in Mehl umgewendet, etwas Bouillon, Zitronensaft und das Austernwasser zu der in der Kasserolle zurückgebliebenen Sauce, läßt sie unter stetem Rühren sämig kochen, gibt Krebsbutter hinzu, rührt sie mit Eidottern ab, legt die Austern eine Minute in die kochend heiße Sauce, daß sie steif werden, und dann zwischen die Krebsschwänze. Die Sauce gibt man durch ein Siebchen über die Filets.

48. SCHELLFISCH ZU KOCHEN. Die Schellfische werden geschuppt, ausgeweidet, gewaschen, je nach der Größe in 3–4 Teile geschnitten. Man legt die Fische 1–2 Stunden vor dem Gebrauch mit 1–2 Handvoll Salz in kaltes Wasser und läßt sie nachdem 5–10 Minuten in kochendem, nicht zu schwach gesalzenem Wasser bei öfterem Abschäumen nicht zu weich kochen, was sehr leicht geschieht. Es werden gekochte und recht heiße Kartoffeln, geschmolzene Butter und guter Senf dazu gegeben.

49. SCHELLFISCH MIT SPARGEL GESTOVT (GEDÜNSTET). Der Schellfisch wird gereinigt, von den Gräten befreit, gesalzen und in kleine Stücke geschnitten, dann werden diese abgetrocknet, in geschlagenes Ei und Muskatnuß getunkt, in geriebener Semmel umgewendet und in heiß gemachter Butter gelbbraun gebacken. Unterdes läßt man gereinigten und in 2 Teile geschnittenen Spargel (die Köpfe werden, damit sie nicht zerkochen, etwas



Schellfisch



Steinbutt

später hinzugegeben) in gesalzenem Wasser gar kochen und mit dem Schellfisch in etwas Fleischbrühe, Butter, gestoßenem Zwieback und Muskatblüte eine Weile stoven. Die Sauce rührt man mit etwas Zitronensaft und Eidottern ab.

50. Steinbutt zu kochen. Steinbutt gilt als Krone aller Fische, dessen Kopf, Schwanz und Flossen für viele die delikatesten Teile sind. Nachdem er geschuppt und vorsichtig ausgeweidet ist, damit die Galle unverletzt von der Leber entfernt werden kann, schneide man die auf der schwarzen Seite unter der Haut befindlichen Steinchen heraus, wasche den Fisch mit Salz und Wasser, schneide den Schwanz reichlich eine halbe Hand lang und den Kopf so weit ab, daß ein fingerbreiter Rand von Fleisch daran bleibt und jedes Stück eine Portion liefert. Dann schlage man mit Messer und Hammer das Mittelstück der Länge nach glatt durch und teile auf gleiche Weise die beiden Hälften der Breite nach in passende Stücke. Danach lege man sie mit einer Handvoll Salz in etwas kaltes Wasser, lasse sie $^1/_2$ Stunde darin liegen und koche sie in gut gesalzenem kochendem Wasser bei Abnehmen des Schaumes etwa 10 Minuten, wo man dann durch leichtes Herausziehen einer Flosse das Garsein erproben kann.
Wünscht man den Fisch ganz zu kochen, so lege man ihn auf einen Fischheber, in Ermangelung binde man ihn in eine Serviette und stelle ihn,

mit einem alten Teller darunter, mit kaltem gesalzenem Wasser aufs Feuer. Sobald er gar ist, ziehe man den Heber heraus, lasse das Wasser ablaufen, lege den Fisch auf eine warme Schüssel und garniere ihn mit Petersilie.
So lange im März und April die Sauerampferblätter noch recht zart sind, paßt eine Sauerampfersauce Nr. Q 29, zur andern Zeit eine Krebs-, Krabben- oder gerührte Buttersauce dazu. Auch wird man gut gekochte Kartoffeln mit langsam geschmolzener Butter, Zitronensaft und Senf angenehm dazu finden.

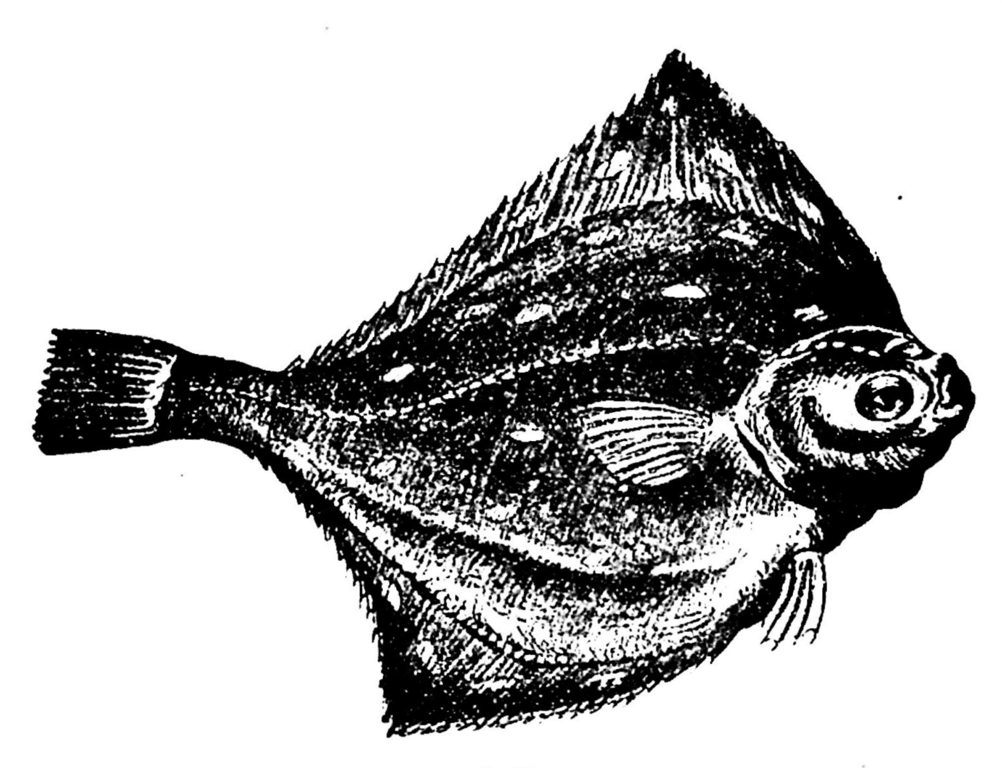
51. Gewöhnliche Butte zu kochen. Man stelle Wasser mit dem nötigen Salz, einigen Zwiebeln und Pfefferkörnern aufs Feuer, lege, wenn es kocht, die gereinigten Butten hinein und koche sie während einiger Minuten nicht zu weich. Es kann eine Sauerampfer- oder saure Eiersauce Nr. Q 29 und 47, oder auch Buttersauce Nr. Q 23 nebst Zitronensaft und Senf dazu gegeben werden.

52. Butte zu backen. Nachdem dieselben gut gereinigt sind, bestreue man sie mit Salz, lasse sie 1–2 Stunden stehen, trockne sie ab, kerbe die Haut Schnitt bei Schnitt ein, bestreiche sie mit zerschlagenem Ei, wozu etwas Wasser genommen wird, bestreue sie mit Zwieback und backe sie in gelb gemachter Butter oder heißem Schmalz in offener Pfanne auf beiden Seiten rasch hellbraun und recht kroß. Da dieser Fisch so leicht weich bleibt oder nach dem Backen wieder weich wird, so gehört dazu ein starkes Feuer und ein schnelles Anrichten; auch darf die Schüssel nicht bedeckt werden. Man gibt ihn zu Kopf-, Sellerie- und Kartoffelsalat.

53. Schollen zu kochen. Nach dem Schuppen nimmt man die Schollen auf der weißen Seite aus, schneidet Kopf und Flossen davon ab, wäscht sie in- und auswendig, bestreut sie mit Salz, gießt Essig darüber und läßt sie so etwa 12 Stunden stehen, wodurch das weiche Fleisch etwas fester wird. Eine Stunde vor dem Kochen legt man sie zum Ablaufen auf eine schräg stehende Schüssel, dann in gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie nicht zu weich kochen. Man gibt eine saure Eiersauce Nr. Q 47, Senf und gut gekochte, recht dampfende Kartoffeln dazu.

54. Schollen zu backen. Große Schollen werden, wenn sie nach vorhergehender Nummer gereinigt sind, in Stücke geschnitten, kleine bleiben ganz. Man legt sie zwei Stunden lang in scharf gesalzenes, womöglich hartes, mit etwas Essig vermischtes Wasser, trocknet sie dann ab und verfährt übrigens damit wie Butte zu backen.

55. Seezungen zu kochen. Die Seezungen haben eine weiße und eine grauer Seite, erstere wird geschuppt, letztere vom Schwanz aufwärts



Scholle

abgezogen. Man entfernt den Kopf, Spitze des Schwanzes und Flossen, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie einigemal mit kaltem Wasser und legt sie eine Stunde in Salzwasser. Danach werden sie in gesalzenem kochendem, mit Zwiebeln und Fischgewürz versehenem Wasser in einigen Minuten gar gekocht. Beim Anrichten verziert man den Rand mit grünen Blättchen nebst Zitronenscheiben. Man gebe dampfende Kartoffeln und nach Belieben eine Krebs- oder gerührte Buttersauce Nr. Q 20 und 23 mit Senf dazu.

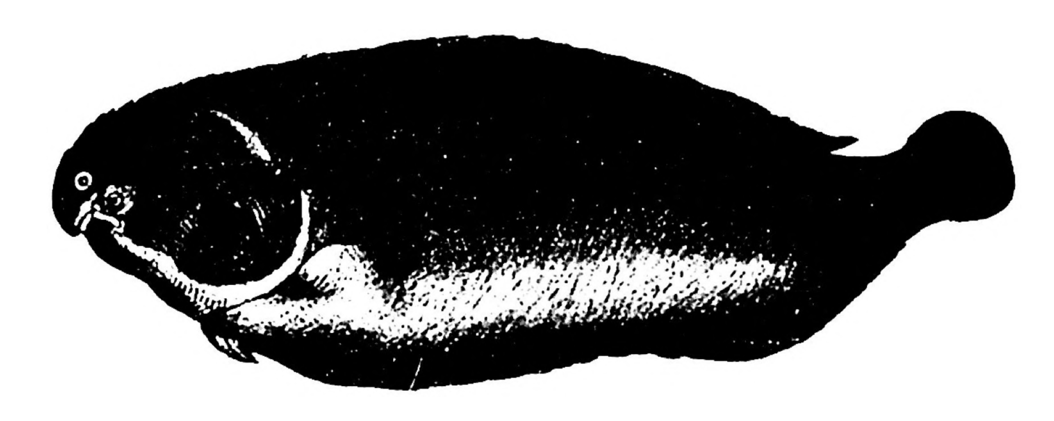
56. Gebackene Seezungen mit Sauce. Zum Backen und zum Frikassee ist es besser, die Seezungen auf beiden Seiten abzuziehen. Es geschieht dies sehr leicht, indem man die Spitze des Schwanzes 1 Minute an die Flamme eines brennenden Lichtes hält, diese mit einem scharfen Messer etwas löst und dann die ganze Haut rasch herüberzieht. Hierauf schneidet man die Zungen in gerade oder schräge Stücke, salzt diese 1–2 Stunden ein, trocknet sie sauber ab, macht zum schnelleren Garwerden mit einem scharfen Messer an beiden Seiten zwei leichte Einschnitte, bestreicht sie mit Ei und Muskatnuß, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und brät

sie in gelb gewordener Butter bei öfterem Begießen gar, kroß und dunkelgelb.
Man garniert die Schüssel wie bei gekochten Seezungen und gibt eine Kapern-, Krebs- oder Sardellensauce Nr. Q 11, 20 und 7 dazu.

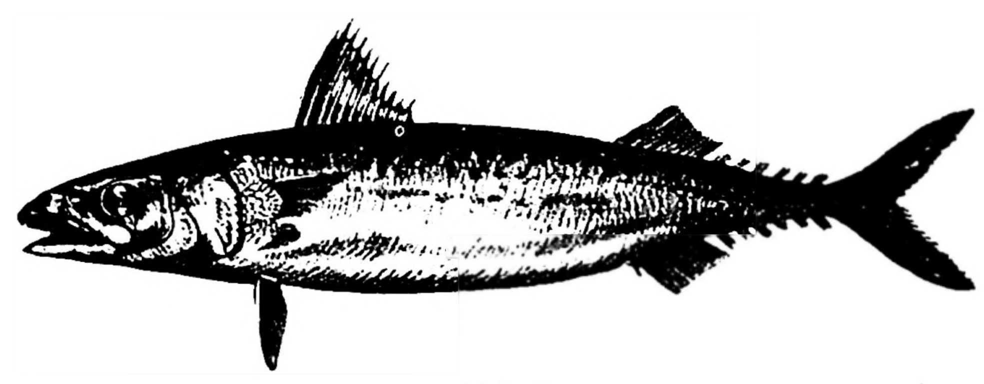
57. Gebackene Seezungen mit Zitronensaft. Die Seezungen werden wie in vorstehender Anweisung vorgerichtet, 1–2 Stunden in Essig, Salz, gehackte Schalotten und Gewürze gelegt und dann wie bemerkt worden gebacken. Zu der braunen Butter in der Pfanne gibt man Zitronensaft und gießt sie über den angerichteten Fisch.
Derselbe wird als feine Beilage zu jungen Erbsen oder allein mit einer Krabbensauce Nr. Q 19 gegeben.

58. Frikassee von Seezungen mit Krebs- oder Sardellenbutter und Fisch- oder Kalbfleischklösschen. Nachdem die Seezungen abgezogen, ausgeweidet, gewaschen und roh von allen Gräten befreit sind, werden sie in 2 cm breite und 5 cm lange Stücke geschnitten, 1 Stunde etwas eingesalzen und mit frischer Butter halb gar gedämpft. Dann gibt man kochende Bouillon, geriebene Semmel, Zitronenscheiben (die Kerne entfernt), Muskatblüte, weißen Pfeffer und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu und läßt den Fisch in dieser sämigen Sauce gar kochen. Zuletzt gibt man dem Frikassee einen Geschmack von Krebs- oder Sardellenbutter und richtet es mit in Bouillon gekochten Fisch- oder Kalbfleischklößchen an.

59. Dorsch zu kochen. Der Dorsch ist einer der zartesten Seefische, dem Schellfisch ähnlich. Derselbe wird von Schuppen, Eingeweide und Flossen befreit, gut gewaschen, in passende Stücke geschnitten, in scharf gesalze-



Seezunge



Makrele

nem Wasser einige Minuten gekocht. Da sein Fleisch leicht zerfällt, so kann man ihn wie Steinbutt behandeln. Man richtet ihn auf einer heißen Schüssel an und gibt die Travemündersauce Nr. Q 21 dazu.

60. Makrelen zu kochen. Die Makrele ist ein fetter, weichlicher Fisch. Man weidet ihn so nahe wie möglich am Kopfe aus, wäscht und legt ihn eine Stunde in starkes Salzwasser, nebst einem tüchtigen Guß Essig, kocht ihn ganz oder in Stücke zerteilt. Im ersten Fall legt man ihn in runder Form auf eine Schüssel und gießt heißen Essig darüber. Unterdessen läßt man in gesalzenem Wasser Zwiebeln, Estragon, Thymian, Basilikum, Pfeffer und Nelken auskochen, bringt die Makrelen, wie bei Steinbutt zu kochen bemerkt worden, auf Heber oder Schüssel hinein, kocht sie unter Abnehmen des Schaumes und Hinzugießen von Essig einige Minuten und gibt die Travemündersauce Nr. Q 21 dazu.

61. Makrelen in Marinade. Die Fische werden vorgerichtet und gekocht wie im Vorhergehenden, doch wird halb Wasser, halb Essig zu den bemerkten Kräutern genommen. Wenn sie gar sind, werden sie aus der Brühe genommen, und nachdem diese erkaltet ist, wieder hineingelegt. Wenn Fische, welcher Art sie auch sein mögen, in der Brühe erkalten, verlieren sie den feinen Geschmack.
Beim Gebrauch richtet man sie mit Petersilienblättern an und gibt Öl, Essig, Pfeffer und Senf dazu, oder serviert sie zu Kartoffeln in der Schale mit frischer Butter.

62. Stinte zu kochen. Nachdem sie geschuppt, das Eingeweide mit einem Messer, unter Zurücklassung der Milch und des Rogen, herausgezogen, Schwanz und Flosse gestutzt, gut gewaschen und auf einen Durchschlag geschüttet sind, werden sie in gesalzenem kochendem Wasser unter stetem Schäumen einige Minuten gekocht. Dann gießt man etwas kaltes

Wasser hinzu und richtet die Fische sogleich mit gekochten, recht heißen Kartoffeln, Butter, Senf und einer sauren Eiersauce Nr. Q 47 an.

63. Beignets von übriggebliebenem Fisch. Man macht eine Farce von einem Stück zerrührter Butter, etwas Muskatnuß und Salz, einigen Eiern, Zitronenschale, geriebenem Weißbrot und dem übriggebliebenen, von allen Gräten befreiten und feingehackten Fisch, formt davon fingerlange und zwei Finger breite Stückchen, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback, worunter man Parmesan- oder holländischen Käse mischen kann, und backt sie in Butter hellbraun. Man kann sie mit in Butter gebackener Petersilie garnieren.

64. Kaviarschnitten. Es werden Butterbrötchen von gerösteten Semmelschnitten gemacht und mit Kaviar bestrichen.

65. Sardellenschnittchen. Milchweißbrot wird in Scheiben geschnitten, entweder geröstet oder mit Butter in einer Pfanne gelb gemacht, oder in Milch und Ei eingeweicht und in Schmelzbutter rasch gelb gebraten. Alsdann werden die Schnittchen mit der unten bemerkten Sauce bestrichen und mit Sardellen, wie zum Butterbrot vorgerichtet, belegt. Mit diesen Schnittchen wird der Rand einer Schüssel angefüllt, und zwar so, daß die eine Hälfte der Schnitten die andere bedeckt. In die Mitte der Schüssel werden verlorene, halb durchgeschnittene Eier, die offene Seite nach oben gelegt, und folgende Kräutersauce darüber angerichtet: Die Dotter 4 hartgekochter Eier werden fein gerieben, gehackte Kräuter wie Estragon, Petersilie und Pimpinelle, ferner 1/8 l Bouillon, 2 Eßlöffel feines Öl, 1–2 Eßlöffel scharfer Weinessig, Kapern, Senf und etwas Pfeffer nach und nach dazu gerührt.

66. Frische Heringe zu backen. Man reinigt solche von Schuppen und Eingeweide, wäscht, salzt und trocknet sie ab, wendet sie in Ei um, dann in Zwieback und Muskatblüte, und backt sie in gelber Butter.

67. Frische Heringe zu marinieren. Die Heringe werden geschuppt und ausgenommen, abgeputzt, mit gutem Öl bestrichen, mit Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut und auf dem Rost auf beiden Seiten gar und bräunlich geröstet. Dann legt man sie schichtweise mit Lorbeerblättern, Estragon, Thymian, Zitronenschalen und einigen Nelken in einen steinernen Topf, gießt mit etwas Salz gekochten und kalt gewordenen Weinessig darüber, bindet den Topf gut zu und stellt ihn an einen kühlen Ort.

68. Gesalzene Heringe zu marinieren. Die Heringe werden geschuppt, nach dem Herausziehen der Milch, ohne aber den Leib aufzuschneiden, 2 Tage am besten in Milch, andernfalls in Wasser gelegt, damit das Salz

gänzlich herausziehe. Danach nimmt man auf 12 Heringe 1 Muskatnuß, 30 g weiße Senfkörner, 8 Stück Schalotten, 12 weiße Pfefferkörner, stößt dies alles klein und schiebt in jeden Hering einen Teil dieser Mischung. Dann legt man die Heringe schichtweise mit kleinen Zwiebeln, Bohnenkraut, Estragon, Thymian und Lorbeerblättern in einen Topf, zerrührt die Hälfte der Heringsmilch mit gutem Essig und gießt ihn darüber.

69. Auf andere Art. Nachdem die Heringe wie im Vorhergehenden vorgerichtet und 24 Stunden, nach Bedürfnis kürzer oder länger, am besten in Milch ausgewässert sind, das Eingeweide herausgenommen und der Leib platt geschnitten ist, werden dieselben lagenweise mit ganzen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Kapern, Nelken, Pfeffer, Zitronenscheiben und einigen Lorbeerblättern in einen Steintopf gelegt und mit Essig übergossen. Auch kann man die Heringsmilch durch ein Sieb und mit Essig zu einer dicklichen Sauce rühren.

70. Bücklinge zu braten. Wünscht man diese auf einem Rost zu braten, wodurch sie besser werden als in einer Pfanne, so schneidet man sie im Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus, tut ein Stück Butter hinein, schlägt sie wieder zusammen, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät sie darin gar. Hat man keinen Rost, so werden die Bücklinge an der entgegengesetzten Seite aufgeschnitten und nach dem Herausnehmen des Eingeweides leicht in Butter gebraten.
Sie werden zum Sauerkraut angerichtet oder allein mit Rührei gegeben.

71. Hummer zu kochen. Die Öffnung des Hummers muß mit einem zugespitzten Stückchen Holz verschlossen werden, weil sonst zu viel Wasser einzieht; danach wird derselbe in brausendem Wasser, welches wie Fischwasser reichlich gesalzen worden, gekocht. Man läßt den Hummer je nach der Größe $^1/_2$–$^3/_4$ Stunde kochen und bestreicht ihn nach dem Herausnehmen mit einer Speckschwarte, wodurch er Glanz erhält. Bevor man ihn zur Tafel bringt, teilt man ihn der Länge nach mit Messer und Hammer in zwei Teile, diese der Breite nach in kleinere Stücke, knickt auch die Scheren ein, um bei Tafel das Fleisch leichter herausheben zu können, legt danach die Teile so zusammen, daß sie ihre vorige Gestalt wieder erhalten, und garniert die Schüssel mit Petersilienblättern. Warm wird der Hummer mit Butter, feingehackter Petersilie und geschnittener Zitrone gegeben; kalt wird Olivenöl, Weinessig und Petersilie dazu gereicht.

72. Hummerfrikassee mit Fischklösschen und Spargel. Gemästete Küken (junge Hähnchen) werden wohl gereinigt, in nicht zuviel Wasser und Salz aufs Feuer gebracht, gut ausgeschäumt, mit einem reichlichen Stück Butter und Muskatblüte langsam gar gekocht. 10 Minuten vorher gibt man recht zarten, gut abgeschälten und abgekochten Spargel hinzu.

Unterdes nimmt man von dem gekochten Hummer das Fleisch aus Kopf, Schwanz und Scheren, schneidet es in längliche Stücke, stößt Schalen, Kopf und Beine im Mörser nicht ganz fein und läßt dies in Butter langsam ½ Stunde braten.
Sind die Küken weich geworden, so schneidet man mit einem scharfen Messer alles Fleisch in zierliche Stücke, füllt das Fett mit etwas Brühe darüber, gibt die Spargelköpfe hinzu und stellt es zugedeckt warm. In der übrigen Brühe kocht man kleingeformte Fischklöße Nr. N 3, welche zum Spargel gelegt werden. Dann rührt man soviel Mehl in die Butter, worin die Hummerschalen braten, als man zu einer Frikasseesauce bedarf, läßt es darin gar werden, gießt Hühnerbrühe hinzu, kocht dies ½ Stunde und gibt es durch ein feines Sieb. Diese recht sämige Sauce von frischer, hellroter Farbe läßt man in dem ausgespülten Topfe mit dem Kükenfleisch, Spargel und den Klößen einige Minuten kochen, gibt das Hummerfleisch, welches wie Krebsfleisch nicht wieder kochen darf, hinzu, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Sauce mit 1–2 Eidottern ab, richtet das Frikassee in einer heißen Schüssel an und gibt Schnitten von Blätterteig dazu.

73. Krabben. Die Krabben werden lebendig in brausend kochendes, stark gesalzenes Wasser geschüttet. Man läßt sie ¼ Stunde kochen, gießt sie ab und löst das Fleisch aus den Schalen.

74. Krebse. Krebse werden gekocht wie Krabben, nur gebe man einen starken Guß Essig dazu und rühre sie, sobald sie ins Wasser kommen, gehörig um, weil sie sich oft ineinander verwickeln. Auch kann man je nach der Portion der Krebse 1–2 Eßlöffel schwarzen Kümmel ins Wasser geben.

75. Austern zu backen. Man tröpfelt etwas Zitronensäure auf die Austern, wendet sie in Ei und Muskatblüte und darauf in gestoßenem Zwieback um und läßt sie einige Minuten in kochender Butter backen, doch nicht zu lange, weil sie sonst hart werden. – Als feine Würze und Verzierung zum Sauerkraut.

76. Muscheln zu kochen. Wenn die Muscheln mit einem Besen gewaschen und gereinigt worden sind, gießt man etwas Milch darauf, welche sie einsaugen und wodurch sie wohlschmeckender werden. Dann schüttet man sie in ein Netz und bringt dies so lange in stark kochendes Salzwasser, bis sich die Schalen öffnen, welches nicht lange dauert. Die Muscheln werden nun aus den Schalen genommen und mit einer Sardellensauce Nr. Q 8 angerichtet, oder Butter, Senf und Zitronen dazu gegeben.

G Warme Puddings



1. Vom Kochen der Puddings. Vorab wird aufmerksam darauf gemacht, eine Puddingform, welche schon gelitten hat, nicht eher zu gebrauchen, bevor man sie mit Wasser gefüllt – wobei sie selbstredend von außen nicht naß gemacht sein darf –, eine Weile auf eine trockne Stelle hingesetzt und sich so von der Dichtheit derselben überzeugt hat. Befindet sich die geringste Öffnung darin, so mißrät der Pudding ganz und gar. Vor jedem Gebrauch werde die Form mit einem trocknen Tuche gut ausgerieben, überall, ohne eine Stelle zu übergehen, reichlich mit Butter bestrichen und dann mit feingestoßenem Zwieback oder getrockneten Weißbrotrinden bestreut. Geschieht das Bestreichen mangelhaft, so läßt die Form nicht los und der Pudding kommt zerbröckelt heraus. Nach dem Gebrauch ist es eine Hauptsache, daß die Form nicht nachlässig hingestellt, sondern mit Zeitungspapier ganz gehörig gereinigt und an einem trocknen Orte bewahrt wird.

Rühren der Puddingmasse. Die Puddingmasse muß gut gerührt, das Weiße ganz frischer Eier von einer zweiten Hand recht steif geschlagen werden, damit man nicht genötigt sei, die gerührte Masse ruhen zu lassen. Sobald der Schaum leicht durchgezogen ist, muß diese ohne Aufschub sogleich in die Form und – mit Ausnahme von Hefepuddings – in kochendes Wasser gestellt werden.

Füllen der Form und Kochen des Puddings. Beim Hefepudding wird die Form reichlich halb gefüllt und in lauwarmem Wasser aufs Feuer gebracht; bei andern Massen läßt man gewöhnlich den vierten Teil fehlen. Dann wird die Form fest verschlossen, da, wo sie geöffnet wird, rund herum mit Mehl, welches mit etwas Wasser ganz dick gerührt, bestrichen und nur so tief in kochendes Wasser gestellt, daß das Wasser während des Kochens nicht an den Rand reicht, da sonst leicht etwas in die Form dringen könnte, was das Aufgehen des Puddings verhindert. Um das Aufspringen der Form zu verhüten, welches zuweilen der Fall ist, lege man etwas Schweres darauf. Der Pudding muß fortwährend gleichmäßig kochen, weshalb zum Nachgießen für kochendes Wasser gesorgt werde, doch muß dies seitwärts geschehen; auch darf nicht an den Topf gestoßen werden, damit der Pudding nicht zusammensinke.

Verfahren beim Kochen des Puddings in einem Tuche. Wünscht man den Pudding in einem Tuche zu kochen, so muß dasselbe vorher gut ausgewässert, der inwendige Raum, so weit er den Pudding umgibt, mit Butter oder Schmalz bestrichen und mit Mehl bestäubt werden; der Raum zwischen Band und Masse darf weder zu weit noch zu enge sein, und das Wasser muß ununterbrochen stark kochen, weil der Pudding sonst nicht locker wird und also mißrät. Eine Form ist immer vorzuziehen.

2. Englischer Plumpudding. 4 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, reichlich 1/4 l frische Sahne, 250 g feines Mehl, 250 g feingehacktes Nierenfett, 250 g gut gewaschene Korinthen, 375 g gröblich gehackte Rosinen, 60 g Zucker, 30 g geschnittenes Zitronat, 30 g Orangenschale, 1/2 Muskatnuß, ½ Weinglas Rum und etwas Salz.

Dies alles wird gehörig untereinander gerührt, in eine Form gefüllt und 4 Stunden gekocht. Beim Anrichten wird der Pudding mit Arrak übergossen, angezündet und flammend zur Tafel gebracht. Eine weiße Schaumsauce Nr. Q 78 ist am passendsten dazu. Zugleich aber werden auf einem Präsentierteller Arrak, Zucker, kleine Fidibusse und Licht herumgereicht, damit die Gäste nach Belieben statt Sauce zu ihrer Portion Arrak und Zukker nehmen und dies anzünden können.

Für 12–14 Personen.

Anmerkung: Dieser Pudding kann am vorhergehenden Tage angerührt werden, ohne daß es dem Geraten desselben hinderlich wäre.

3. Plumpudding mit Weissbrot. 6 ganze Eier und 6 Eidotter werden zerrührt, abwechselnd – damit das Mehl nicht klümprig werde – hinzugerührt 250 g feines Mehl, reichlich 1/2 l Milch, 500 g geriebenes feines 2 Tage altes Weißbrot, 375 g feingehacktes Nierenfett, 250 g Rosinen, 250 g Korinthen und etwas Salz.

Dies wird in eine große Form gefüllt, oder man legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, bestreicht sie in der Mitte mit Butter, stäubt Mehl darüber

hin, tut das Angerührte hinein und bindet, indem man ein wenig Raum zum Aufgehen läßt, einen Bindfaden darum und kocht diesen Pudding in kochendem Wasser ununterbrochen 3–4 Stunden. – Für 24 Personen.

4. Neuer aufgerollter englischer Pudding. 500 g feines Mehl, 500 g feingeschabtes Nierenfett, 1 Ei, 1 kleine Tasse kaltes Wasser, 1 Löffel Zucker. Dies alles wird zu einem Teig zusammengerührt, tüchtig verarbeitet, länglich 3 mm dick ausgerollt, mit feinen Johannisbeeren oder sauren ausgesteinten Kirschen oder Pflaumen belegt, die dann mit dem nötigen Zucker bestreut werden. Oder man bestreicht den Teig mit jedem beliebigen Eingemachten oder mit gutem Kompott, rollt ihn der Länge nach auf, drückt den Teig an beiden Seiten zu, rollt ihn in eine Serviette, die man an beiden Seiten zuschlägt, und kocht ihn in kochendem Wasser ununterbrochen 2 volle Stunden.
Dieser Pudding wird ohne Sauce mit geriebenem Zucker gegeben. Kalt kann er als Kuchen serviert werden und ist als solcher sehr zu empfehlen; doch muß dann zum Teig statt Nierenfett Butter genommen werden.
Für 16 Personen.

5. Englischer Apfelpudding. 500 g feines Mehl, 250 g feingeschabtes Nierenfett, 2 gehäufte Teelöffel voll pulverisiertem Ingwer reibt man gut untereinander und macht dann mit kaltem Wasser einen Teig daraus, der wie Weißbrotteig nicht an den Händen klebt und tüchtig verarbeitet werden muß. Man braucht dazu ungefähr 1/8 l Wasser. Dann rollt man den Teig rund aus, legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, stäubt etwas Mehl darüber, legt das ausgerollte Blatt hinein, füllt es mit in Viertel geschnittenen sauren Äpfeln und einigen ganzen Nelken, drückt den Teig oben fest zusammen, bindet das Tuch zu und kocht den Pudding in kochendem Wasser und 2 Eßlöffel Salz, je nachdem, ob die Äpfel mehr oder weniger mürbe sind, 1 1/2 Stunden stark und ununterbrochen, ohne welches der Pudding einen dichten Streifen erhält. Man serviert ihn mit Zukker.

6. Englischer Korinthenpudding. Es werden 500 g feines Mehl mit 250 g ganz fein gehacktem Nierenfett und etwas Salz vermengt, dann werden 3 schaumig geschlagene Eier, 1/4 l fette Milch, 60 g Zucker, 165 g Korinthen, 165 g Rosinen, Gewürz nach Belieben dazugerührt, zuletzt 1 Glas Rum durchgemischt und diese Masse in einer Form 4–6 Stunden gekocht.
Es kann eine Wein- oder Rumsauce Nr. Q 78 und 80 dazu gegeben werden.
Für den täglichen Tisch ist folgende zu empfehlen: Man läßt etwas feines Mehl mit Butter anziehen, rührt kochendes Wasser dazu, läßt dies mit Zucker, Zimt und etwas Salz kochen, nimmt die Sauce vom Feuer und rührt weißen Wein, nach Belieben auch 1 Eßlöffel Rum durch.
Für 15 Personen.

Anmerkung: Das vom Pudding Übriggebliebene kann in der Form wieder gekocht werden, und soll dieses durch nochmaliges Kochen selbst dem Pudding vorzuziehen sein.

7. Reispudding mit Makronen. (Sehr gut.) 250 g Reis, 1 l Milch, etwas ganzer Zimt und Zitronenschale, 125 g Butter, 125 g Zucker, 10 Eier und 125–250 g Makronen.
Der Reis wird abgebrüht, in Milch mit etwas ganzem Zimt und Zitronenschale langsam gar und steif, nicht breiig gekocht. Nachdem derselbe ein wenig abgekühlt ist, rührt man die Butter zu Sahne, gibt Zucker, abgeriebene Zitronenschale, Eidotter und den etwas abgekühlten Reis hinzu und mischt zuletzt den ganz festen Schaum der Eier leicht durch. Dann gibt man die Masse mit den Makronen lagenweise in eine gut ausgestrichene Form und kocht sie 2½ Stunden. – Es wird eine Schaumsauce dazu gegeben.
Für 12–14 Personen.

8. Reispudding mit Rosinen. 250 g Reis, etwas Zimt und Zitronenschale, 6 Eier, 90 g Butter, 90 g Zucker, 125 g gut gewaschene Rosinen.
Man bereite diesen Pudding nach vorhergehender Vorschrift. Die Rosinen werden durch die Masse gerührt, ehe der Eierschaum durchgemischt wird. Statt der Rosinen kann man auch 45 g feingestoßene Mandeln, worunter 9 Stück bittere sind, anfangs zu der Butter rühren. Der Pudding wird 2½ Stunden gekocht und eine Rumsauce dazu gegeben.
Für 10–12 Personen.

9. Reismehlpudding. 180 g Reismehl, ½ l Milch, 120 g Butter, 8 Eier, 120 g Zucker, 60 g Makronen, 30 g Zitronat, Schale einer Zitrone, etwas Salz.
Man richte sich bei der Zubereitung nach Grießmehlpudding, fülle die Masse lagenweise mit den Makronen in die Form, lasse den Pudding 2½ Stunden ununterbrochen kochen und gebe eine Schaum- oder Rotweinsauce dazu.
Für 8–10 Personen.

10. Griessmehlpudding. (Sehr gut.) 375 g Grieß, ¾ l Milch, 125 g Butter, 125 g Zucker, 12 Eier, Schale einer Zitrone oder 10 g geriebene bittere Mandeln. Man bringe die Milch zum Kochen und gebe den Grieß unter ständigem Rühren hinein, dazu die Hälfte der Butter. Nun rühre man, bis sich die Masse gänzlich vom Topfe löst. Dann reibe man die übrige Butter zu Sahne, gebe unter fortwährendem Rühren hinzu: Eidotter, Mandeln, Zucker, den etwas abgekühlten Grießbrei und mische den festen Schaum der Eier leicht durch. Nach Belieben kann man die Grießmasse lagenweise abwechselnd mit Makronen in die Form geben.

Man lasse den Pudding 2 1/2–3 Stunden kochen und serviere ihn mit einer Schaum-, Rum- oder Rotweinsauce.
Für 18–20 Personen.
Anmerkung: Grießmehl-Pudding kann nur heiß gegeben werden; mit dem Erkalten wird die Masse dicht.

11. Kabinettspudding. 125 g feines Mehl, 125 g Zucker, 1/4 l Milch, 125 g Butter, 10 frische Eier, 30 g Zitronat, 30 g Orangeat, knapp 60 g gestoßene Makronen, 90 g Korinthen, 90 g Rosinen.
Das Mehl wird mit der Milch angerührt und mit der Hälfte der Butter so lange über Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Dann reibt man die übrige Butter zu Sahne, rührt obige Teile nacheinander hinzu, vermengt dies mit dem Angerührten und mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier leicht durch. Der Pudding wird 2 1/2 Stunden gekocht und eine Schaumsauce dazu gegeben.
Für 12–14 Personen.

12. Figaropudding. 375 g gemahlener Reis, 3/4 l Milch, 120 g Butter, 14 Eier, 175 g Zucker.
Den Reis kocht man mit der Milch und der Hälfte der Butter gar und recht steif, rührt die übrige Butter zu Sahne und dann nach und nach Eidotter, Zucker und die ausgedampfte Reismasse hinzu. Diese wird nun in 4 gleiche Teile geteilt, ein Teil mit Schokolade gefärbt und mit Vanille gewürzt. Der zweite Teil wird mit Spinatsaft gefärbt und mit etwas Orangenblütenwasser gewürzt. Der dritte Teil wird mit 45 g Krebsbutter rot gefärbt. Der vierte Teil bleibt weiß und wird mit 30 g geriebenen Mandeln, worunter 4 Stück bittere sind, gewürzt. Zugleich wird von 12 Eiern das Weiße zu einem recht steifen Schaum geschlagen, derselbe in 4 Teile geteilt und schnell durch die verschieden gefärbten Massen gezogen. Unterdes werden in einer ausgestrichenen Puddingform 4 Felder gemacht, indem man Oblaten als Scheidelinien hineinsetzt, und die Masse hineingetan. Oder es werden diese ohne Oblaten lagenweise in die Form gebracht.
Der Pudding muß 2 1/2 Stunden kochen und wird mit einer Weinsauce zur Tafel gegeben.
Für 15–18 Personen.

13. Korinthenpudding. (Vorzüglich.) 125 g Butter, 250 g feines Mehl, 1/2 l Milch, 8 ganze Eier, 3 gehäufte Eßlöffel Zucker, Schale einer Zitrone oder 1/2 große Muskatnuß, 250 g gewaschene Korinthen, 165 g altes geriebenes Weißbrot, reichlich 1/2 Weinglas Rum oder Arrak.
Nach dem neuen, zu empfehlenden Verfahren beim Abrühren der Puddingmasse über Feuer wird, während man die Milch zum Kochen bringt, das Mehl mit der Butter zum Teig geknetet und dieser nach und nach

stückchenweise hineingetan, wodurch sich das Mehl völlig auflöst und sich zu einer ganz feinen Masse bildet, welche man so lange rührt, bis sie sich gänzlich vom Topfe löst. Ist dieselbe etwas abgekühlt, so werden allgemach Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen und Weißbrot hinzugerührt, danach wird der feste Eiweißschaum mit dem Rum leicht durchgemischt, die Masse sofort in die vorher zugerichtete Form gefüllt und gut verschlossen 2½–3 Stunden gekocht. Eine Schaumsauce dazu. Auch eine Obstsauce kann man dazu reichen.
Für 14–16 Personen.

14. Portugiesischer Pudding. (Zu empfehlen.) 750 g altes Weißbrot, 60 g Butter, 60 g zerlassenes Rindermark (oder in Ermangelung 125 g Butter), 10 Eier, 90 g Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 90 g Rosinen, 90 g Korinthen, 1 Weinglas Rum.
Das Weißbrot wird dünn abgeschält, in Milch etwas geweicht und ausgedrückt, mit Mark und Butter auf dem Feuer abgerührt. Nachdem es ausgedampft, rührt man Eidotter, Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, Rosinen und Korinthen nach und nach hinzu, dann wird der steife Schaum von 8 Eiweiß mit dem Rum leicht durch die Masse gezogen und sogleich in der zugerichteten Form aufs Feuer gebracht.
Man kocht diesen Pudding 2 Stunden und gibt eine Schaumsauce dazu.
Für 16–18 Personen.

15. Pudding von Fadennudeln. (Zu empfehlen.) ½ l Milch, 120 g Butter, 120 g Zucker, 180 g Fadennudeln, Schale einer Zitrone, 60 g geriebene Mandeln, darunter 6 Stück bittere, 2 Messerspitzen Muskatblüte, 12 Eier.
Milch, Zucker und die Hälfte der Butter werden zum Kochen gebracht, die Fadennudeln hineingegeben und gerührt, bis die Masse steif ist und sich vom Topfe ablöst. Dann wird die übrige Butter, zu Sahne gerieben, hinzugerührt: Mandeln, Gewürz, Eidotter, die etwas abgekühlte Masse und dann der steife Eiweißschaum leicht durchgemischt.
Man lasse diesen Pudding 2½ Stunden kochen und gebe eine warme Sauce von saurem Kirsch- oder Johannisbeersaft oder Weinsauce dazu.
Für 15–18 Personen.

16. Biskuitpudding, warm und kalt zu geben. 375 g Biskuit oder Reste von einem Biskuitkuchen, 10 Eier, ¾ l frische Sahne oder Milch, etwas Vanillezucker.
Man legt den Biskuit in eine zugerichtete Form, schlägt die ganzen Eier, gibt Vanille und Sahne hinzu und gießt es darüber. Der Pudding wird 2 Stunden gekocht, die Form geöffnet und an einem zugfreien Orte auf eine warme Schüssel gestürzt. Soll er kalt gegeben werden, so läßt man ihn in der Form, bis größtenteils die Hitze verdampft ist, weil er dann weniger zusammensinkt. Hierzu ist eine Vanillesauce üblich; da sie indes

den Pudding sehr weichlich macht, so ist zu Schaumsauce zu raten. Bei letzterer würze man die Puddingmasse mit Vanille statt Zitronenschale.
Für 12–14 Personen.

17. Mandelpudding, warm und kalt zu geben. 90 g Butter, 10 Eidotter, 180 g Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 250 g geriebene Mandeln, 375 g altes Semmelbrot.
Letzteres wird abgeschält, in Milch geweicht und ausgedrückt, die Butter weich gerührt und die bemerkten Teile nacheinander hinzugefügt. Nachdem die Masse gut gerührt, wird der feste Eiweißschaum leicht darunter gemischt und der Pudding sogleich aufs Feuer gebracht. Man läßt denselben 2 Stunden kochen und gibt Schaumsauce oder Fruchtsaft dazu.
Für 12 Personen.

18. Schokoladenpudding, warm und kalt zu geben. 125 g Butter, 250 g Zucker, 12 Eier, 250 g geriebene Mandeln, 165 g geriebene Schokolade, etwas Vanillezucker oder Zimtzucker.
Die Butter wird zur Sahne gerieben, nach und nach werden Zucker, Eidotter, Mandeln, Schokolade und Vanille hinzugefügt, 1/4 Stunde stark gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgemischt und der Pudding 1 Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken. Will man denselben kalt geben, so wird derselbe 2 Stunden gekocht und eine Vanillesauce dazu gereicht.
Für 12–15 Personen.

19. Warmer Vanillepudding. 625 g altes Weißbrot, wovon die Kruste entfernt, 3/4 l frische Sahne oder Milch, 125 g Butter, 165 g feingeriebene Mandeln, 135 g Zucker, 10 Eier, etwas Vanillezucker.
Das Weißbrot wird in der kalten Sahne eingeweicht und fein gerieben, die Butter zur Sahne gerührt, nach und nach Eidotter, Mandeln, Zucker und Vanille hinzugegeben, die Masse 1/4 Stunde nach einer Richtung hin gerührt und alsdann das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt.
Man läßt den Pudding 2–2 1/2 Stunden kochen und gibt eine Schaumsauce dazu.
Für 12–15 Personen.

20. Zwiebackpudding. 285 g Zwieback, mit frischer Butter bestrichen, 1 l Milch, 9–10 Eier, 125 g Korinthen, 125 g Rosinen, beides gut gewaschen, 125 g geriebene Mandeln, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker und die dünn abgeschnittene und feingehackte Schale einer halben Zitrone.
Die gut vorgerichtete Form wird einige Stunden vor dem Kochen des Puddings mit einer Lage Zwieback belegt, wobei man die Lücken mit Zwiebackbröckchen ausfüllt. Dann zerklopft man die ganzen Eier, gibt Milch

und Zucker hinzu, streut von dem oben Bemerkten einen Teil über den Zwieback und fährt so fort, bis eine Zwiebacklage den Schluß macht. Danach wird bei starken Zwischenpausen die Eiermilch tassenweise gleichmäßig und langsam darüber verteilt, so daß solche die Masse allgemach durchziehe und die oberste Lage gleich der untersten durchweicht werde. Man lasse den Pudding 2–2½ Stunden kochen und serviere ihn mit einer guten Schaum-, Rotwein- oder Fruchtsauce; letztere aber muß gebunden sein und darf der Saft nicht zu sehr gespart werden.
Für 14–16 Personen hinreichend.

21. Kartoffelpudding. (Sehr gut.) 125 g Butter, 180 g Zucker, 30 g süße und 8 Stück bittere geriebene Mandeln, Zitronenschale, Zimt, 12 Eidotter, 750 g geriebene Kartoffeln und 125 g altes geriebenes Weißbrot.
Die Kartoffeln, welche sehr gut und mehlig sein müssen, werden am Tage vor dem Gebrauch reichlich halb gar gekocht, abgezogen, völlig erkaltet gerieben und das, was hinter die Reibe fällt, gewogen. Die Butter wird zu Sahne gerieben, dann werden Zucker, Mandeln, Zitronenschale Zimt und nach und nach die Eidotter hinzugerührt, sowie auch die Kartoffeln. Nachdem die Masse eine gute Weile gerührt, wird das Weißbrot und danach der feste Schaum der Eier durchgemischt.
Man lasse den Pudding 1 Stunde backen oder 2 Stunden kochen und reiche eine Schaum-, Rum- oder Fruchtsauce dazu.
Für 16–18 Personen.

22. Krebspudding. 680 g gutes, 2 Tage altes Weißbrot, ⅜ l frische Milch, 90 g Krebsbutter, 10 frische Eier, 125 g Zucker, 15 g gestoßene Makronen oder die Schale einer Zitrone, 210 g feingehacktes Nierenfett, 18 kleingeschnittene Krebsschwänze.
Es wird vom Weißbrot die Kruste dünn abgeschnitten, solches in der Milch geweicht und zerrieben; darauf die Krebsbutter weich gerührt. Dann rührt man nach und nach Eidotter, Zucker und Makronen, Nierenfett und die Krebsschwänze hinzu, mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier durch und läßt den Pudding 2½ Stunden kochen.
Es wird eine Sauce von Sahne oder Milch und Krebsbutter dazu gekocht und mit Eidottern abgerührt.
Für 14–16 Personen.

23. Feiner Mehlpudding mit Hefe. 680 g feinstes Mehl, 180 g Korinthen, 180 g Rosinen, 180 g Butter, 45 g Hefe, 6 Eier, ½ l lauwarme Milch, 125 g Zucker, Schale einer Zitrone, ½ Muskatnuß.
Nachdem die Butter weich gerührt, werden nach und nach die ganzen Eier, abwechselnd Mehl und Milch und das übrige hinzugerührt, zuletzt wird die mit etwas Milch zerrührte Hefe durchgemischt, die Masse mit einem flachen hölzernen Löffel tüchtig geschlagen, so daß sie Blasen wirft, in die

zugerichtete Form gegeben, in lauwarmes Wasser gestellt und $2^1/_2$ Stunden gekocht.
Es kann eine Rumsauce dazu gegeben werden; auch wird dieser Pudding ohne Sauce zu Braten und Obst angerichtet.
Bei mehreren Gängen für 8–9 Personen.

24. SCHWARZBROTPUDDING MIT BUTTER. 165 g Butter, 165 g Zucker, 8 Eier, etwas Nelken, Zimt, Kardamom, Zitronenschale, 125 g Korinthen, 210 g altes geriebenes Schwarzbrot.
Die Butter wird zu Sahne gerieben, Gewürze, Eidotter, Korinthen und das Schwarzbrot hinzugerührt, zuletzt der steife Schaum der Eier durchgemischt, sowie auch ½ Glas Rum.
Dieser Pudding wird $2^1/_2$ Stunden gekocht und eine Schaum- oder Rotweinsauce dazu gegeben.
Für 10–12 Personen.

25. SCHWARZBROTPUDDING OHNE BUTTER. 11 Eier, 125 g Zucker, 165 g trokkenes geriebenes Schwarzbrot, 1 Glas süßer Weißwein, Schale einer Zitrone, 1 Teelöffel gestoßene Nelken.
Eidotter und Zucker werden eine Weile gerührt, dann wird das Schwarzbrot, welches man vorher mit dem Wein anfeuchtet, nebst dem Gewürz hinzugerührt und danach der steife Schaum der Eier durchgemischt.
Man läßt den Pudding $2–2^1/_2$ Stunden kochen und gibt eine Schaumsauce dazu. – Für 10–12 Personen.
Anmerkung: Brot und Eierschaum dürfen nur leicht durchgerührt werden. Die Form wird sogleich ins kochende Wasser gesetzt, weil sonst das Brot sinken würde.

26. SCHWARZBROTPUDDING MIT MANDELN. 250 g geriebenes Schwarzbrot, 125 g Butter, 1 Glas Rotwein, 12 Eier, 180 g Zucker, 125 g geriebene Mandeln, 1 Teelöffel voll Zimt, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 Messerspitzen gestoßener Kardamom.
Das Schwarzbrot wird mit der Butter über Feuer eine Weile gerührt, dann der Wein dazu gegeben. Etwas abgekühlt, fügt man das übrige nach und nach unter starkem Rühren hinzu und mischt den steifen Schaum, wie immer, zuletzt durch die Masse. – Man kocht den Pudding $2–2^1/_2$ Stunden und gibt eine Rotweinsauce dazu.
Für 12–14 Personen.

27. PRINZREGENTENPUDDING. (SEHR GUT.) 125 g Rosinen, 125 g Korinthen, 125 g feingeschnittene Mandeln, 125 g Zucker, 14 Eier, reichlich $^1/_2$ l Milch, 560 g 2 Tage altes Milchbrot, ohne Rinde gewogen.
Das Brot wird in Scheiben geschnitten, in Butter gelb gebraten und in Würfel gebrochen. Milch, Zucker und Eier nebst Zitronenschale werden

zusammen geschlagen; das übrige wird lagenweise in die zugerichtete Form gelegt und wie der Zwiebackpudding mit der Eiermilch übergossen. Man läßt den Pudding 2 Stunden kochen und gibt eine Himbeer- oder Johannisbeersauce dazu.
Für 15–18 Personen.

28. Weissbrotpudding. (Sehr wohlschmeckend.) 1 kg 60 g Weißbrot, 125 g Butter, 10 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 125 g Korinthen, Zimt oder Zitronenschale, 1 kleines Glas Rum oder Arrak. Ein Zusatz von 60 g feingeschnittenen oder grob geriebenen Mandeln, 15 g Zitronat, etwas Nelken und Kardamom macht diesen Pudding ganz besonders fein.
Das Weißbrot wird abgeschält, gerieben, über Feuer mit der Hälfte der Butter gerührt, bis es recht heiß geworden, die Rinde mit Milch zu einem dicken Brei gekocht und fein gerührt. Dann reibt man die übrige Butter weich, rührt nach und nach Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen, das etwas abgekühlte Weißbrot hinzu, sowie nachdem den festen Schaum der Eier und zuletzt den Rum.
Der Pudding wird 2–2½ Stunden gekocht und eine Schaum- oder Rumsauce dazu gegeben.
Für 16–18 Personen.

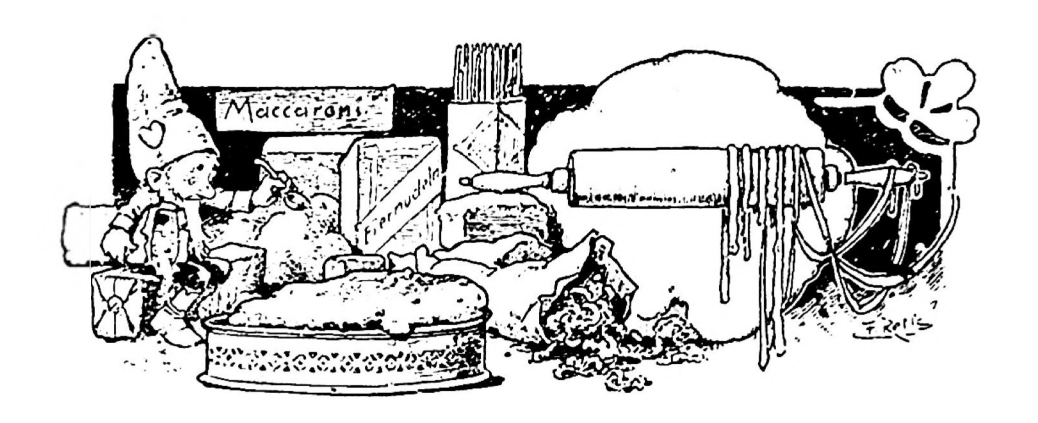
29. Obstpudding (Sehr zu empfehlen.) 1 kg 60 g 2 Tage altes Weißbrot, ¾ l Milch, 125 g Butter, 10 Eier, je nach Säure des Obstes 180 bis 225 g Zucker, Zitronenschale und Zimt, auch nach Gefallen 125 g Korinthen.
Das Weißbrot wird dünn abgeschält, in kleine Stücke gebrochen, mit der Milch und Butter so lange über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe löst, und zum Abdampfen hingestellt. Dann rührt man obige Teile – den steifen Eiweißschaum zuletzt – hinzu, gibt die Masse abwechselnd lagenweise mit in Scheiben geschnittenen sauren Äpfeln oder mit Kirschen in die Form und kocht den Pudding 2 Stunden. Derselbe kann ohne Sauce mit Zucker gegeben werden.
Für 12–15 Personen.

30. Weintraubenpudding. (Desgleichen.) 125 g Butter, 8 Eier, 125 g feingeriebene Mandeln, 180–225 g Zucker, Zimt, nach Belieben etwas Zitronenschale, 375 g abgeschältes Weißbrot, 1 Suppenteller voll abgepflückter Trauben.
Man weicht das Weißbrot in kalter Milch ein, drückt es aus, rührt die Butter zu Sahne, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, das Weißbrot dazu und mischt, nachdem die Masse stark gerührt ist, die Trauben nebst dem Eiweißschaum durch. Man lasse diesen Pudding 2 Stunden kochen. Eine Schaumsauce ist am angenehmsten dazu.
Für 8–10 Personen.

31. Jan im Sack. 500 g gute Zwetschen, 375 g Reis, 375 g mittelfeine Graupen und etwas Salz. Man nimmt ein ganz sauberes, in heißem Wasser fest ausgedrücktes Tuch, legt es in eine tiefe Schüssel, streut oben Bemerktes lagenweise hinein, indessen müssen vorher Reis und Zwetschen tüchtig gewaschen, letztere, wenn sie einen Rauchgeschmack haben, müssen abgekocht werden. Dann bindet man das Tuch zu, wobei Raum zum Ausquellen bleiben muß, setzt es, mit einem alten Teller darunter, bedeckt mit kochendem Wasser und etwas Salz aufs Feuer und läßt den Pudding 2–2½ Stunden kochen.
Zur Sauce wird Milch mit Butter, Zucker und je nach Portion 1–2 Teelöffel Mehl zusammen gekocht und mit einem Eidotter abgerührt.
Rauchfleisch ist die angenehmste Beilage hierzu.
Als einzelnes Gericht für 6, andernfalls für 8–10 Personen.
Anmerkung: Das Geraten dieses Puddings hängt hauptsächlich vom Binden ab. Ist zum Ausquellen zu wenig Raum gelassen, so wird derselbe fest, zu viel Raum macht ihn weich, weshalb es, bei etwaiger Unkunde, gut ist, während des Kochens einmal nachzusehen, um nötigenfalls das Band etwas loser zu binden.

32. Pudding von kaltem Kalbsbraten. (Sehr empfehlenswert.) 875 g von Haut und Sehnen befreiter Kalbsbraten von ganz frischem Geschmack, sehr fein gehackt, 8 Eier, 150 g Butter, 60 g 2 Tage altes, abgeschältes und geriebenes Milchbrot, ½ Tasse süße Sahne, 6 kleingehackte Schalotten, Salz und etwas Muskatblüte.
Die Schalotten werden in 30 g der bemerkten Butter geschwitzt, dann 2 Eier, mit 2 Eßlöffel Wasser zerklopft, hinzugegeben und solches zu weichem Rührei gemacht. Danach reibt man die übrige Butter zu Sahne, gibt nach und nach 6 Eidotter hinzu und rührt es eine Weile stark nach einer Seite hin, wo dann Rührei, Milchbrot, Sahne, Muskatblüte, Kalbsbraten, das nötige Salz unter stetem Umrühren hinzugefügt und darauf das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt wird. Der Pudding wird in einer gut vorgerichteten Form 1½ Stunde gekocht und mit einer Champignon-, Krebs- oder Kraftsauce heiß zur Tafel gegeben. Kalt wird derselbe mit einer Sauce serviert, die von einigen hart gekochten, fein geriebenen Eidottern, reichlich feinem Öl, Weinessig, Zucker, Kapern, etwas Senf und Pfeffer gut gerührt wird.
Für 12–14 Personen.

H Aufläufe und verschiedene Gerichte von Makkaroni und Nudeln



I. AUFLÄUFE

1. Im Allgemeinen. Die Form zu den Aufläufen muß gleich einer Puddingform behandelt und auch wie diese mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback bestreut werden. In Ermangelung einer Form kann zum Auflauf auch eine Schüssel, welche die Hitze verträgt, genommen werden. Die Hitze darf weder zu stark noch zu schwach sein, und die Unterhitze nicht fehlen. Man stellt die Form am besten auf einen kleinen Rost, indem man sie dann drehen kann, ohne den Auflauf zu bewegen. Sollte derselbe von oben zu früh Farbe bekommen, so kann man die fernere Hitze durch Überlegen von Papierbogen abhalten, jedoch muß der erste Bogen, falls der Auflauf noch weich wäre, und also ankleben würde, mit Butter bestrichen werden. Der Auflauf wird nicht umgestürzt, sondern in der Schüssel oder Form, worin er gebacken ist, aufgetragen. Letztere wird auf einer Porzellanschüssel zu Tisch gebracht, bei Gesellschaft mit einer feinen Serviette, in Breite der Form gefaltet, umlegt.

2. Sagoauflauf. 250 g Sago, Milch, 6 Eier, 90 g Butter, 90 g Zucker, Zitronenschale nach Belieben, 60 g feingeriebene Mandeln, worunter 6 bittere sein können.
Der Sago wird abgebrüht, in Milch gar und so steif gekocht, daß er sich vom Topfe ablöst. Dann rührt man Butter zu Sahne, gibt nach und nach

Eidotter, Zucker, Zitronenschale, Mandeln, den etwas abgekühlten Sago und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße hinzu.
Auch kann man Zitronen und Mandeln weglassen und diesem Auflauf einen angenehmen Geschmack durch Vanille geben, die mit Zucker gestoßen wird. Man läßt ihn 1 Stunde backen.
Für 10 Personen.

3. Reisauflauf. 250 g Reis, 125 g Butter, 8 Eier, 125 g Zucker, Zitronenschale und Zimt, einige Zwiebäcke, 125 g gewaschene Rosinen und die zum Kochen des Reises erforderliche Milch.
Der Reis wird in Wasser einige Minuten gekocht, abgegossen und mit kochender Milch aufs Feuer gesetzt, ohne ihn zu rühren gar und steif gekocht; dann rührt man die Butter weich, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, den etwas abgekühlten Reis, einige gestoßene Zwiebäcke, Rosinen hinzu, mischt den Schaum durch und backt den Auflauf 1 Stunde.
Für 10–12 Personen.

4. Schokoladenauflauf. 60 g Butter wird weich gerieben, mit 5–6 Eidottern, 90 g Zucker, 60 g geriebener Schokolade, etwas Vanille und 180 g in Milch geweichtem und ausgedrücktem Weißbrot gerührt, der Schaum der Eier durchgemischt und 3/4 Stunde gebacken.

5. Griessauflauf. 250 g Grieß, reichlich 1/2 l Milch, 125 g Butter und 60 g frisches Schweineschmalz (oder zusammen 180 g Butter), 7 Eier, 90 g Zucker, 6–8 feingeriebene Mandeln und etwas Salz.
Man läßt das Grießmehl in der Milch und einem Teil der Butter so lange kochen, bis es gar und ganz steif ist, dann rührt man die übrige Butter zu Sahne, gibt dazu Eidotter, Zucker, Mandeln, Salz, den etwas abgekühlten Grießbrei, und ist dies alles gut gerührt, den festen Schaum der Eier.
Man läßt den Auflauf 1 Stunde backen, gibt denselben mit der Form zur Tafel und bestreut ihn mit Zucker und Zimt. – Für 10–12 Personen.
Anmerkung: Wünscht man den Auflauf zu verfeinern, so gebe man etwas Eingemachtes oder auch Gelee lagenweise zu der Masse.

6. Nonnenauflauf. 165 g feines Weizen- oder Kartoffelmehl, 165 g Zukker, 125 g Butter, 60 g geriebene Mandeln, 4 Eier, gut 1/4 l mit Vanille oder Zitronenschale gewürzte Milch.
Dies alles setzt man aufs Feuer und rührt es zu einer dicken Creme ab. Dann reibt man noch 30 g Butter weich, fügt 5 Eidotter hinzu, rührt es mit der Masse tüchtig durch, vermischt diese mit dem zu starkem Schaum geschlagenen Eiweiß und backt sie in einer Form oder Randschüssel 1 Stunde in mäßiger Hitze.
Es wird Eingemachtes oder Kompott dazu gereicht. Für 6–7 Personen.

7. Guter Weissbrotauflauf. Man läßt 6–8 Zwiebäcke, mit kochender Milch übergossen, weichen und rührt die Masse, so lange sie noch heiß ist, mit einem Stich Butter ganz fein (sie darf nicht zu dünn sein), gibt 60 g geriebene Mandeln, 8–10 Eigelb, Zucker, Zitrone nach Geschmack, eine Tasse vorher gequellter Rosinen und schließlich das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und backt es in der Auflaufform 1 Stunde. Wenn der Auflauf gar ist, überstreicht man ihn mit Johannisbeer- oder einem anderen Gelee und gibt darüber das von 4–5 Eiern zu steifem Schnee geschlagene und mit Zucker vermengte Eiweiß, läßt es im Ofen eben fest werden und gibt es zur Tafel.
Für 10–12 Personen.

8. Auflauf von Weissbrot und Walnüssen. 30 ganz frische Walnüsse (falls sie nicht frisch wären, so nehme man zur Hälfte gute Mandeln), 180 g abgeschältes Weißbrot, 125 g Butter, 125 g Zucker, 6 Eier, reichlich 1/2 Tasse süße Sahne.
Nachdem die Nüsse mit ihrer gelblichen Haut fein gestoßen oder gerieben sind, wird das Weißbrot in Milch eingeweicht und ausgedrückt, die Butter zur Sahne gerieben, ein Eidotter nach dem andern hinzugefügt, sowie auch Zucker, Weißbrot, Sahne und Nüsse, und die Masse tüchtig gerührt, die man nachdem mit dem steifen Schaum der Eier leicht vermischt. Der Auflauf wird in einer vorgerichteten Form 1 Stunde gebacken und nach Belieben mit einer Vanille- oder Schaumsauce heiß zur Tafel gegeben; erstere aber macht diese Speise etwas weichlich.
Für 8–10 Personen.

9. Schwarzbrotauflauf. Nachdem man 180 g Butter zu Sahne gerieben, werden nach und nach hinzugerührt 10 Eidotter, 135 g Zucker, etwas Nelken, Zimt, Kardamom und Zitronenschale, 180 g geriebenes Schwarzbrot, 90 g Korinthen, auch nach Belieben 30 g Mandeln und zuletzt der feste Eischaum leicht durch die Masse gemischt, 1 Stunde gebacken.
Für 9 Personen.

10. Kartoffelauflauf. 125 g zu Sahne geriebene Butter, 8 Eidotter, 375 g Zucker, 15 g gestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sind, auch nach Belieben Zitronenschale oder Zimt. Dies alles wird nach vorhergehender Angabe gemischt und eine Weile gerührt, dann 420 g mit der Schale halb gar gekochte, abgezogene und geriebene Kartoffeln, welche am vorhergehenden Tage gekocht worden sind, 90 g geriebenes Weißbrot durchgerührt, sowie auch nachher der feste Schaum der Eier. Man läßt den Auflauf 1 Stunde backen. Für 10 Personen.

11. Omelette soufflé. 4 Eßlöffel durchgesiebter Zucker, 4 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Der Zucker wird mit Eidottern und Zitrone 10 Minuten stark gerührt, mit dem ganz festen Schnee der Eier leicht vermischt, auf einer mit Butter bestrichenen Platte in einem mäßig geheizten Ofen höchstens 1/4 Stunde gebacken und gleich serviert.
Für 4 Personen.

12. Schwammauflauf. 1 Eßlöffel voll dicker saurer Sahne, 6 Eier, Zucker und Vanille.
Man rührt die Sahne mit Eidottern, Zucker und Vanille eine gute Weile, mischt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch und läßt den Auflauf schnell backen.
Für 4–5 Personen.

13. Auflauf von saurer Sahne. 1 l dicke saure Sahne, 8 Eier, 4 Eßlöffel Mehl, Zucker, Zimt, Vanille oder in Ermangelung derselben abgeriebene Zitronenschale und eine Messerspitze Salz.
Die Sahne wird gut geschlagen, Eidotter nebst dem übrigen nach und nach dazu gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt und in einer Form 3/4 Stunde gebacken.
Für 6–8 Personen.

14. Auflauf von saurer Sahne und Obst. Obige Masse, jedoch statt der 4 Eßlöffel Mehl nur 1 Eßlöffel Stärke genommen, über feines ungekochtes Obst gegossen und gebacken, gibt einen sehr feinen und wohlschmeckenden Auflauf.
Für 5–6 Personen.

15. Auflauf von sauren Kirschen. 375 g Weißbrot ohne Kruste wird in Milch geweicht und über Feuer abgerührt. Dann rührt man 1 Ei dick Butter zu Sahne, gibt hinzu: 9 Eidotter, etwas gestoßene Mandeln, auch einige bittere Zitronenschalen, 2–3 Löffel Zucker, das Weißbrot, den Eierschaum, 500 g saure ausgesteinte Kirschen, die man mit Zucker vermischt hat, und läßt dies 1 Stunde backen.
Für 9–10 Personen.

16. Feiner Apfelauflauf. Feine mürbe Äpfel, Eingemachtes zum Füllen derselben, je 125 g Butter, Mehl und Zucker, 6 Eier, nicht ganz 1/4 l Milch und die Hälfte der Schale einer Zitrone.
Die Äpfel werden geschält und so ausgebohrt, daß sie an der Stielseite unverletzt bleiben, die Höhlung wird mit etwas Eingemachtem gefüllt und in eine mit Butter bestrichene Schüssel, in welcher man backen kann, nebeneinander gesetzt. Dann wird die Hälfte der Butter geschmolzen, Mehl und Milch angerührt, hinzugefügt und über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Unterdes rührt man die übrige Butter weich, gibt Ei-

dotter, Zucker, Zitronenschale und die etwas abgekühlte Masse dazu und mischt, wenn alles gut gerührt ist, den festen Schaum der Eier leicht durch und gibt dies über die Äpfel. Der Auflauf wird sogleich in den Ofen gestellt, in mittelmäßiger Hitze 1 Stunde gebacken und in derselben Schüssel aufgetragen.
Auch kann man die Äpfel in vier Teile schneiden, statt des Eingemachten 60 g gewaschene Korinthen dazwischenstreuen und jene Masse darüber verteilen.
Für 8–10 Personen.

17. Gewöhnlicher Auflauf von Äpfeln, der jedoch von allen Früchten gemacht werden kann. 250 g Mehl, 60 g Butter, reichlich 1/4 l Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 6 Eier, Zitronenschale oder 8 Stück gestoßene bittere Mandeln und 1 Teelöffel Salz.
Nachdem die bemerkten Teile nach vorhergehender Angabe zusammengesetzt sind, gebe man davon den vierten Teil in eine gut zugerichtete Form oder Schüssel, lege 2 gehäufte Suppenteller in 4 Teile geschnittene mürbe säuerliche Äpfel darüber hin, bestreue sie mit Zucker und Zimt, bedecke sie mit der übrigen Masse und backe den Auflauf 1 1/4 Stunde.
Derselbe kann, wie oben bemerkt, von allen Früchten gebacken werden. Zwetschen, sowohl frische wie getrocknete, werden ausgesteint, letztere aber vor dem Aussteinen weich gekocht; bei saftigen Früchten wie sauren Kirschen, Heidelbeeren (Bickbeeren), Johannisbeeren etc. wird, des Saftes wegen, gestoßener Zwieback mit dem Obst vermischt und, je nachdem solches viel oder weniger Säure hat, mehr oder weniger versüßt.
Für 10–12 Personen.

18. Auflauf von Äpfeln und Brot. Ein gehäufter Suppenteller in Scheiben geschnittene Äpfel, ebensoviel geriebenes halb Schwarz-, halb Weißbrot, 120 g Zucker, 60 g Korinthen, 2 Ei dick frische Butter, etwas gestoßene Nelken und Zimt.
Das Brot wird mit der Hälfte des Zuckers, Zimt und Nelken vermischt, hiervon eine Lage in eine zugerichtete Form gestreut, mit Stückchen Butter belegt, eine Lage Äpfel, Korinthen, Zucker und Zimt darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis Brot den Schluß macht. Dann wird der Auflauf mit reichlich Stückchen Butter belegt und bei starker Hitze 1 1/4 Stunde gebacken.
Für 6–8 Personen.

19. Marmeladenauflauf. Man nehme 250 g Aprikosen- oder Pfirsichmus (Marmelade), rühre den Saft einer Zitrone durch und mische den recht festen Schaum von 12 Eiern darunter. Dann fülle man es in eine bereitstehende, mit Butter bestrichene porzellanene Schüssel, streiche es mit einem Messer glatt, streue etwas feingestoßene Mandeln, die mit Zucker

vermischt sind, oder gröblich gestoßene Makronen darüber, steche mit einem Messer einigemal durch bis auf den Grund und stelle die Schüssel sogleich in einen sehr stark geheizten Ofen. Dieser Auflauf darf nur 10–15 Minuten backen und muß sogleich gegessen werden, weil der Schaum wieder sinkt. – Für etwa 8–10 Personen.
Anmerkung: Man kann statt Marmelade auch ¼ l gut und sehr steif gekochtes Apfelmus nehmen.

20. Leipziger Punschauflauf. 12 Eier, 150 g durchgesiebter Zucker, Zitrone, 1 Glas Rum.
Man rührt die Eidotter mit dem Zucker schaumig, fügt dann den Zitronensaft, nach Belieben auch die abgeriebene Schale nebst dem Rum hinzu, mischt den ganz festen Schaum dieser Eier leicht durch, backt den Auflauf in einem stark geheizten Ofen in 10 Minuten gar und gibt ihn sogleich zur Tafel. Derselbe muß von allen Seiten gelb gebacken, in der Mitte aber noch weich – einer Schaumsauce ähnlich sein.
Für 8 Personen.

21. Reisauflauf mit Aprikosen. (Sehr gut.) 375 g Reis, 125 g Butter, 125 g Zucker, Vanille, etwa 1½ l Milch, 8 Eier, in Zucker eingekochte Aprikosen, Aprikosenmus (Marmelade) und Vanille.
Der Reis wird zum Kochen gebracht, abgegossen und nachher mit Butter, Zucker, einem Stück Vanille und der Milch langsam weich und steif gekocht, die Körner müssen ganz bleiben. Alsdann läßt man ihn ausdampfen, rührt die Eidotter und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße leicht durch, gibt eine Lage Reis und eine Lage in Zucker eingekochte Aprikosen abwechselnd in die Form und läßt dies 1 Stunde backen. Es muß gleich anfangs etwas weniger Feuer darunter gelegt werden.
Beim Herausnehmen des Auflaufs wird Aprikosenmus in die Mitte und rundherum gelegt.
Für 12–14 Personen.

22. Schaumgericht. 330 g Zwieback, ¾ l Milch, 8 Eier, Zucker, Zitronenschale, Korinthen oder Rosinen und Fruchtgelee.
Milch, Eidotter, Zitronenschale und 4 Eßlöffel Zucker werden untereinander gerührt und die Zwiebäcke darin geweicht. Dann wird eine Schüssel, worauf das Gericht zur Tafel kommt, mit Butter bestrichen und mit Weißbrotkrumen bestreut, mit dem dritten Teil der Zwiebäcke belegt, etwas Korinthen und Fruchtgelee darüber verteilt, wieder mit einem Drittel Zwieback nebst einer Lage Korinthen oder Rosinen und Gelee versehen und zuletzt mit dem Rest der Zwiebäcke bedeckt. Darauf wird das Gericht mit Zucker und Zimt bestreut, mit einer schließenden Schüssel fest zugedeckt und ¾ Stunde lang auf kochendes Wasser gestellt.
Nach Verlauf dieser Zeit wird das Eiweiß zu Schaum geschlagen, mit

einem Eßlöffel Zucker vermischt; über die Masse gestrichen und etwa 10 Minuten in einen heißen Ofen gestellt.
Für 20 Personen.

23. Auflauf von Äpfeln und Reis. Je nach Größe der Form 250–375 g Reis, Milch, 120–180 g Zucker, 90–135 g Butter, 4–6 Eier, 12–14 Borsdorfer Äpfel, Wein, Zitrone, Apfelsine.
Man kocht den abgebrühten Reis in Milch und einem Stück frischer Butter gar, aber nicht zu weich. Zugleich kocht man geschälte und halb durchgeschnittene Borsdorfer Äpfel in Wasser, Wein, Zucker, Zitronensaft und -schale gar, doch müssen sie ganz bleiben, nimmt sie aus der Brühe, gibt zu derselben noch soviel Zucker, daß sie geleeartig wird, und drückt den Saft einer Apfelsine dazu. Nun reibt man die übrige Butter weich, rührt Eidotter, Zucker, den Reis hinzu und mischt den steifen Eiweißschaum leicht durch. Danach legt man in eine gut zugerichtete Form eine Lage Reis, eine Lage Äpfel und bedeckt diese wieder mit Reis. Die Äpfel dürfen die Seiten der Form nicht berühren und auch nicht aus dem Reis hervorstehen. Dann streut man gestoßenen Zwieback darüber und legt kleine Stückchen Butter darauf, läßt den Auflauf etwa 1 Stunde backen, oder so lange, bis er eine schöne gelbe Farbe bekommen hat, stürzt ihn dann auf eine Schüssel und gibt die geleeartige Sauce darüber.
Für 15–18 Personen.

24. Desgleichen. (Einfach und gut.) Es wird eine Lage Reis, welcher in Milch, mit einem Stückchen Zimt, etwas Zucker und Salz dick gekocht ist, in eine Backschüssel oder Form gebracht, eine Lage gekochtes Apfelmus darüber gestrichen, mit Reis bedeckt, mit Zucker und feingestoßenem Zwieback bestreut und etwa 1 Stunde gebacken.

25. Auflauf von Reis, Pudding- und Kompottresten. Man legt den Reis oder Scheiben von einem Rest Pudding in die Form, streicht Reste von Kompott oder Gelee dazwischen, nimmt zu 4 geschlagenen Eiern 2 Tassen Milch und 2 Löffel Zucker und Zimt, gießt dies darüber und backt den Auflauf ¾ Stunde.

26. Schwarzer Magister. 375 g Weißbrot wird in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten, 500 g Backpflaumen, die am Tag vorher gewaschen, abgekocht und nachdem eingeweicht sind (man kann sie über Nacht in den Bratofen setzen), werden ausgesteint und mit dem Weißbrot lagenweise in eine Springform gelegt, dann wird ½ l Milch, die mit Pflaumenbrühe vermischt wird, mit 2 Eiern geklopft, darüber gegossen, etwa 60 g Butter in Stückchen zerteilt, darüber gelegt und im Backofen 1 Stunde gebacken.
Für 6–7 Personen.

27. Heringsauflauf. Man richte sich nach dem Kartoffelauflauf, lasse selbstredend Mandeln, Zucker und die darin benannten Gewürze weg und rühre reichlich Muskatnuß und das in feine Würfel geschnittene Fleisch von 2–3 gut gewässerten und ausgegräteten Heringen nebst einer Untertasse voll in Butter braun gebratenen Zwiebeln, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer durch.
Für 10 Personen.

28. Auflauf von Reis, Midder und Krebsbutter. 250 g Reis, Bouillon, Muskatblüte, Krebsbutter, 1 Glas Madeira, 250 g Kalbsmidder.
Der Reis wird gut abgebrüht, mit Bouillon, etwas Muskatblüte, dem nötigen Salz und mit Krebsbutter gar und dick gekocht, zuletzt 1 Glas Madeira durchgerührt. Zugleich wird Kalbsmidder in Bouillon gar gekocht und feingehackt und beides, jedoch mit Reis angefangen, abwechselnd lagenweise in eine zugerichtete Auflaufform gegeben und 1 Stunde gebakken.
Für 12–15 Personen.

29. Italienischer Reisauflauf. 375 g Reis, Bouillon, Butter, 250 g gekochter und feingehackter Schinken, 125 g Parmesankäse.
Man kocht den Reis nach dem Abbrühen mit guter Bouillon, Salz und Butter gar und dick, doch so, daß die Körner ganz bleiben. Alsdann gibt man den Reis mit dem Schinken und Parmesankäse abwechselnd lagenweise in eine Auflaufform und backt dies Gericht langsam 1–1¼ Stunde.
Für 15–18 Personen.

II. VERSCHIEDENARTIGE GERICHTE VON MAKKARONI UND NUDELN

30. Makkaroni mit Schinken. 250 g Makkaroni, 250 g feingehackter Schinken, 250 g Parmesankäse.
Die Makkaroni werden in Wasser, besser in Fleischbrühe weich gekocht. Nachdem sie erkaltet und in 2–3 cm lange Stücke geschnitten worden, schmort man einige feingehackte Schalotten in etwas Butter, tut den Schinken, danach die Makkaroni, den Käse, zuletzt noch stark ⅛ l saure Sahne dazu und backt dies in einer vorgerichteten Form oder Schüssel ¾ Stunde.

31. Makkaroniauflauf. 250 g Makkaroni, 500 g gekochter feingehackter Schinken, 60 g geriebener Parmesankäse, 4 Eier, 60 g Butter, ¾ l Milch, Muskat.
Die Makkaroni werden in reichlich Wasser mit Salz weich, aber nicht breiig gekocht, abgegossen, in 2–3 cm lange Stücke geschnitten, mit dem

Schinken und Käse nebst Muskatnuß lagenweise in die Form gelegt und mit Milch, geschmolzener Butter und den geklopften Eiern übergossen. Man lasse den Auflauf bei starker Hitze 1 Stunde backen.

32. Makkaronipastete. Hierzu ein Blätter- oder Butterteig von 750 g bis 1 kg Mehl, 375 g Makkaroni in Fleischbrühe oder kochendem Wasser mit Salz weich gekocht und zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, ferner 1 gehäufter Suppenteller gekochter mit etwas Fett feingehackter Schinken, 125 g Butter, 75 g geriebener Parmesankäse, 6 Eier.
Die Butter wird weich gerieben, mit dem Käse und den Eidottern tüchtig gerührt und danach mit den Makkaroni und dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt. Alsdann wird eine Lage Schinken auf den ausgerollten Teig gegeben, darüber eine Lage von der eingerührten Masse, und so abwechselnd fortgefahren, bis alles zu Ende und das Ganze mit einem Oberblatt von bemerktem Teig versehen ist.
Anmerkung: Dies Gericht kann auch ohne Teig in einer vorgerichteten Form oder Schüssel gebacken und statt Parmesan- allenfalls weißer Schweizerkäse dazu genommen werden. Auch können Faden- oder Gemüsenudeln die Stelle der Makkaroni vertreten.

33. Makkaroni mit Parmesankäse. 250 g Makkaroni, 60 g Butter, 60 g geriebener Parmesankäse. Man koche die Makkaroni in kochendem Wasser und Salz weich, schütte sie auf einen Durchschlag, lege sie schichtweise mit Butter, Käse und vielleicht noch fehlendem Salz in eine vorgerichtete Form oder Schüssel und lasse sie in nicht zu heißem Ofen gelb backen. Dann schiebe man die Makkaroni auf eine Schüssel und gebe sie zu Braten, Koteletts, Frikadellen u. dgl. Auch werden sie zu feingekochtem Sauerkraut gereicht.
Anmerkung: Man kann dies Gericht, statt mit Käse, auch mit Zucker zubereiten und jedes beliebige Kompott dazu geben.

34. Braten mit Makkaroni. Hierzu paßt sowohl der aufgerollte Braten als auch ein Mürbebraten. Letztern wähle man nach Gefallen entweder wie Hasen oder nach englischer Weise etwa 8 Minuten gebraten und sorge für eine gute, kräftige und reichliche Sauce. Zugleich werden Makkaroni in Wasser und Salz weich abgekocht, zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet und mit etwas Butter durchgestovt. Auch werden Kartoffeln von mittlerer Größe recht aufmerksam ganz weich und dunkelgelb gebraten. Dann wird der Braten in zierliche Scheiben geschnitten, in seiner vorigen Gestalt auf eine heiße Schüssel gelegt, die Makkaroni rings umher angerichtet, die sämige Kraftsauce kochend heiß darüber gefüllt und das Gericht mit einem Kranz von Kartoffeln garniert.
Anmerkung: Zum Wohlgeschmack dieser Schüssel gehört ein rasches

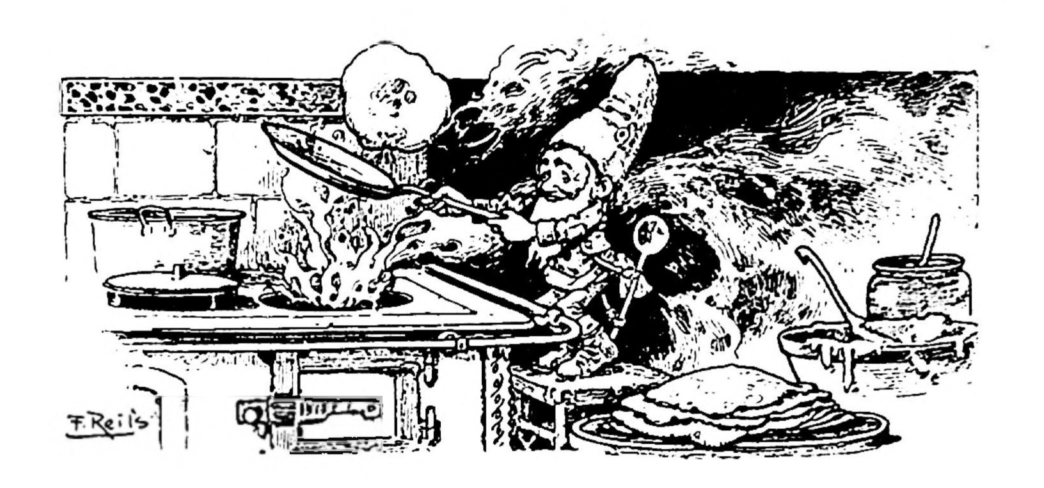
Anrichten, damit Braten, Makkaroni und Kartoffeln völlig heiß gereicht werden können.

35. Gebackene Schinkenreste mit Nudelteig. Man macht einen Nudelteig von einem Ei, dessen Bereitung in Nr. K 18 zu finden ist, schneidet ihn in Stücke, etwa von der Größe eines Kartenblattes, läßt diese in kochendem Wasser gar kochen und auf einem Durchschlag abkühlen. Unterdes werden die Reste eines weichgekochten Schinkens, fett und mager, so fein wie möglich gehackt und mit Muskatnuß und etwas Pfeffer oder mit geriebenem grünem Schweizerkäse gewürzt, wobei zu bemerken ist, daß harte Schinkenreste vorher weich gekocht werden müssen. Danach bestreicht man die Auflaufform oder eine tiefe porzellanene Schüssel mit Butter und belegt den Boden und die Seiten derselben mit den Nudelblättchen, so daß keine Zwischenräume bleiben. Über diese Lage macht man eine Lage Schinken, bedeckt sie mit Nudeln und fährt so fort bis zu 2 oder 3 Lagen, jedoch muß die oberste Lage aus Nudelblättchen bestehen. Alsdann zerklopft man in einem Suppenteller 4 Eier, füllt denselben mit guter Milch, fügt auch, falls der Schinken nicht zu salzig wäre, etwas Salz hinzu und gießt die Eiermilch über die Speise, welche in einem heißen Ofen 1 Stunde gebacken und umgestürzt zur Tafel gebracht wird.
Anmerkung: Statt des ausgerollten Nudelteiges können zur Aushilfe auch gekochte Gemüsenudeln dienen. Sollten die Schinkenreste härtlich sein, so koche man sie in wenig Wasser weich; jedenfalls aber muß das Magere zum Feinhacken kochend heiß gemacht werden.

36. Schinkennudeln. Man macht für etwa 8 Personen von 2 ganzen Eiern und 2 Dottern nach Nr. K 18 einen festen Nudelteig und rollt ihn ganz dünn aus. Sobald die Teile trocken geworden sind, schneidet man sie in Streifen und diese zu Nudeln von der Breite eines kleinen Fingers, kocht sie in kochendem gesalzenem Wasser und schüttet sie auf einen Durchschlag. Dann wird eine kleingehackte Zwiebel und etwas feingeschnittene Petersilie mit einem Stückchen Butter gedämpft, 500 g gekochter Schinken ohne Fett klein geschnitten, 6 ganze Eier und 6 Eidotter mit $^3/_8$ l dicker saurer Sahne, einem halben Teelöffel Muskatblüte und der gedämpften Zwiebel und Petersilie tüchtig gerührt, wo dann der Schinken durchgemischt und dies alles mit den Nudeln gehörig untereinander gerührt wird. Danach bestreicht man eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein, bestreut sie mit Zwieback und stellt sie etwa $^1/_2$ Stunde in einen heißen Ofen.

I Plinsen, Omeletts und Pfannkuchen verschiedener Art

nebst einigen anderen in der Pfanne zu backenden Speisen



1. Im Allgemeinen. Man gebrauche die Pfanne nur zum Backen der Kuchen, nicht, wie es häufig geschieht, zugleich zum Kochen saurer Speck- und Zwiebelsaucen u. dgl. Es ist hierzu ohnehin eine kleine, tiefe Pfanne passender. Man tut wohl, die Pfanne nach jedem Gebrauch mit Zeitungspapier zu reinigen, wo es dann bei vorkommenden Fällen nur des Auswischens mit einem Stückchen Papier bedarf. Geschieht dies nicht, so muß dieselbe jedenfalls erst aufs Feuer gestellt, mit Salz trocken ausgescheuert und gut nachgerieben werden. Das Auswaschen der Pfanne ist dem Loslassen der Kuchen gar zu hinderlich, auch erfordern dieselben dann viel mehr Fett.

Einrühren. Das Einrühren mit warmer – statt kalter – Milch und tüchtiges Schlagen der Masse, bevor die ganze Quantität Milch hinzugegeben wird, verfeinert sie ganz ungemein. Ob es vorzuziehen ist, das Eiweiß zu Schaum zu schlagen, hängt einzig und allein vom Geschmack ab. Geschieht es, so werden die Kuchen sehr locker und weich, auch kann hierbei eher ein Ei gespart werden; beim Anwenden der ganzen Eier aber lassen sich die Kuchen besser inwendig milde, außen kroß backen.

Backen. Um die Pfannkuchen gut und kroß zu backen, tue man nicht gar zu wenig Backfett in die Pfanne, lasse es kochen und danach zum Stehen kommen, doch nicht braun werden, ziehe dann schnell die Pfanne zurück,

verteile darin mit dem Löffel den eingerührten Teig – durch Hineinschütten fließt das Fett zusammen – und stelle die Pfanne wieder aufs Feuer. Dann stoße man mit dem Löffel überall so lange auf den Grund, bis der Teig oben trocken geworden ist und sich von der Pfanne gelöst hat, wobei man dieselbe drehen und den Kuchen häufig schütteln muß. Hat die untere Seite eine dunkelgelbe Farbe erhalten, wonach beim Schütteln oder beim Aufheben mit einem Kuchenmesser zu sehen ist, so schiebe man ihn auf ein Kuchenblech, lege Stückchen Butter darüber, wende ihn und backe bei häufigem Schütteln auch die zweite Seite dunkelgelb. Öfteres Umwenden verdichtet den Kuchen.
Auch schiebe man ihn aus der Pfanne nicht auf eine kalte, sondern auf eine erwärmte Schüssel.

2. Plinsen. 4 mäßig gehäufte Eßlöffel feines Mehl, 90 g an Gewicht, 4 große oder 5 kleinere Eier, 1/4 l 2 Teile süße Sahne, 1 Teil heißes Wasser, 60 g gut gewaschene Korinthen, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter, abgeriebene Zitronenschale oder Muskatblüte und etwas Salz.
Der Teig wird beim Hinzutun der ganzen Eier gut geschlagen und 4 Plinsen – dünne Kuchen – daraus gebacken. Dann werden diese zweimal geteilt, mit Zucker und Zimt bestreut und aufgerollt.
Es werden die Plinsen zum Tee und Butterbrot gegeben.
Als Mittel- oder Nachgericht kann man sie mit einer roten oder weißen Weinsauce oder Sauce von Fruchtsaft servieren.
Als Beilage zum Spinat lasse man Zucker, Zitronenschale und Korinthen weg und rühre feingeschnittenen Schnittlauch durch den Teig.

3. Plinsen von saurer Sahne. 60 g Stärke oder Kartoffelmehl, 4 Eier, 1/4 l dicke saure Sahne, Muskatblüte, Zimt, etwas Salz.
Nachdem man die Eidotter mit den übrigen Teilen stark geschlagen, mische man den steifen Schaum der Eier durch, backe 4 Plinsen, rolle jede auf und gebe sie mit Zucker und Zimt bestreut heiß zur Tafel.

4. Plinsen mit Restefüllung. Man backe die Plinsen nach der ersten Vorschrift, bestreiche sie mit gekochtem Apfel-, Kirsch- oder Zwetschenmus oder Preiselbeeren oder auch mit dick gekochtem Reisbrei, welcher mit Zucker, Zimt und Muskatblüte gewürzt ist, rolle die Plinsen auf und bestreue sie mit Zucker. Mit Kalbsbraten werden sie gefüllt wie folgt: Derselbe wird sehr fein gehackt, ein reichliches Stück Butter gelb gemacht, etwas geriebenes Weißbrot und das Fleisch eine gute Weile darin gerührt, saure Sahne oder Bouillon, etwas Wein, Muskatblüte oder -nuß und etwas Salz hinzugefügt und unter stetem Rühren gut durchgekocht.
Mit dieser Farce bestreiche man die Plinsen, welche *ohne* Korinthen gebacken werden, rolle sie auf und gebe sie auf einer heißen Schüssel angerichtet.

5. Ohrfeige. 4 große frische Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Kartoffelmehl oder Stärke, 1/8 l lauwarme Milch mit etwas Wasser vermischt, eine reichliche Messerspitze Muskatblüte oder abgeriebene Zitronenschale und etwas Salz, ferner beliebiges Eingemachtes.
Das Weiße der Eier wird von den Dottern sorgfältig getrennt, damit ersteres zu recht festem Schaum geschlagen werden kann, der erst in dem Augenblick durch den zuvor stark geschlagenen Teig gemischt wird, wenn man zu backen anfängt. Das Feuer muß gleichmäßig und sehr schwach, die Pfanne glatt sein. In derselben lasse man wenig Butter zergehen, gebe die Schaummasse hinein, lege einen vorher heiß gemachten blechernen Kuchendeckel darauf und backe die Ohrfeige nur auf einer Seite, ohne die Pfanne zu schütteln, und zwar so lange, etwa 10 Minuten, bis sie oben trocken und die untere Seite gelb geworden ist, während man die Pfanne zuweilen dreht. Danach bestreiche man dieselbe mit beliebigem Eingemachtem, Mus oder Gelee, schlage sie zusammen, schiebe sie auf eine längliche Schüssel und streue Zucker und Zimt darüber. Auch kann man die Ohrfeige inwendig und oben mit Zucker und Zimt bestreuen und mit einer Wein-, Frucht- und Rumsauce zur Tafel geben.
Sehr angenehm ist dazu ein gutes Kompott von frischen Johannisbeeren, welches auch zum Zwischenstreichen angewandt werden kann. Dann bleibt die Sauce weg.
Anmerkung: Eine große Messerspitze pulverisiertes Hirschhornsalz mit dem Eiweißschaum durchgemischt bewirkt ein noch stärkeres Aufgehen.

6. Omelett (Eierkuchen). 8 frische Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Stärke oder feinstes Mehl, 1/4 l warme mit etwas Wasser vermischte Milch, etwas Muskatblüte und Salz.
Dies wird tüchtig geschlagen, auf schwachem Feuer Butter in der Pfanne zum Stehen gebracht, das Eingerührte hineingegeben und die Flüssigkeit mit dem Löffel untergelassen. Sobald das Omelett oben trocken geworden und sich von der Pfanne gelöst hat – es muß ganz weich bleiben und wird nicht umgewandt – streue man Zucker und Zimt darüber und schiebe es zusammengeschlagen auf eine längliche Schüssel.
Besonders angenehm sind eingemachte Preiselbeeren dazu, auch kann man das Omelett mit Sommerwurst, Rauchfleisch und geräucherter Zunge geben, wo dann beim Einrühren feingehackter Schnittlauch durchgemischt werden kann; Zucker und Zimt bleiben weg.

7. Schaumomelett. 6 Eier, 30 g Stärke, 1/4 l 2 Teile Milch und 1 Teil kochendes Wasser, nach Belieben etwas Muskatblüte und reichlich eine Messerspitze Salz.
Das Eiweiß wird zu steifem Schaum geschlagen, das übrige zusammen stark geklopft und nach vorhergehender Angabe auf schwachem Feuer gebacken. Sobald das Omelett anfängt oben trocken zu werden, wird der

Schaum darüber gestrichen, mit einem heißgemachten Kuchendeckel so lange zugedeckt, bis derselbe nicht mehr weich ist, mit Zucker und Zimt bestreut, nach Gefallen offen oder zusammengeschlagen angerichtet.
Auch kann der Schaum vor dem Backen durch den Teig gerührt werden.

8. Omelett von verschiedenartigen Fleischresten. Reste von Rauchfleisch, Pökelfleisch, gekochtem Schinken, Braten oder auch Suppenfleisch werden fein gehackt. Dann rührt man ein Omelett oder einen guten Pfannkuchenteig und mischt das Fleisch mit etwas Muskatnuß oder feingehacktem Schnittlauch durch. Es können hierzu die ganzen Eier mit dem eingerührten Teig stark geklopft oder das zu Schaum geschlagene Weiße zuletzt durchgemischt werden. Man kann die Masse auch löffelweise in die Pfanne bringen und zu kleinen Kuchen backen.

9. Omelett von Weissbrotschnitten. Man rühre ein Omelett, lasse Weißbrotschnitten in kalter Milch weich werden, mache sie in einer Pfanne mit Butter an beiden Seiten gelb, lege Stückchen Butter dazwischen und gebe das Omelett darüber hin. Durch Hineinstechen mit einem Messer lasse man das Flüssige hineinziehen, schiebe das Omelett, sobald es sich von der Pfanne löst, auf eine Schüssel und bestreue es mit Zucker und Zimt.
Eingemachte Preiselbeeren sind hierzu sehr passend.

10. Speck und Eier. Man nehme zu jedem Ei einen großen Eßlöffel Milch, einige Körnchen Salz und zerklopfe sie gehörig. Dann schneide man guten Speck von der Größe eines halben Kartenblatts in Scheiben, lasse sie in der Kuchenpfanne an beiden Seiten etwas gelb werden und gieße die Eiermilch darüber hin. Nachdem die Flüssigkeit durch Hineinstechen mit einem Messer verdampft ist, schiebe man den Kuchen möglichst schnell auf eine bereit stehende Schüssel, damit die Eier recht weich bleiben.
Nach Gefallen kann auch feingehackter Schnittlauch mit den Eiern vermischt werden.

11. Eierpfannkuchen. (Vorzüglich.) Zu 3 Kuchen: 6 frische Eier, 6 kleine Eßlöffel Mehl, 1/4 l Milch, 1/2 l saure Sahne, etwas Salz.
Mehl, Sahne, Eidotter und Salz werden gut gerührt, dann wird die Milch hinzugegeben und kurz vor dem Backen das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt.
Werden die Kuchen mit Butter gebacken, so nehme man weniger Salz.

12. Gewöhnlicher Schaumpfannkuchen. Von 5 Eiern das Gelbe, 1 gehäufter Eßlöffel voll Mehl, 1 Tasse gute frische Milch, Salz und das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und weiter verfahren wie beim vorhergehenden Rezept.

13. Feinerer Schaumpfannkuchen. Hierzu nimmt man 4–6 Eßlöffel steifen sauren Rahm, etwas feines Mehl, so daß die Masse zusammenhält, 6–7 Eigelb, Salz und das Weiße zu Schnee geschlagen, backt dies in heißer Butter in der Pfanne auf der einen Seite gelb, wendet es um und läßt es nochmals backen.
Es sind hierzu Preiselbeeren zu empfehlen.

14. Pfannkuchen von Stärke. Zu einem Kuchen: 4 frische Eier, 60 g Stärke. 1/4 l warmgemachte Milch, wozu 1/3 Wasser genommen ist, und etwas Salz.
Eidotter, Stärke, Milch und Salz werden tüchtig geschlagen, mit dem steifen Schaum der Eier vermischt, in Butter, welche abgeklärt ist, gebacken.
Anmerkung: Bestreut man die feineren Pfannkuchen in der Minute, wo man sie umwenden will, mit gestoßenem Zwieback, so gewinnen sie an Ansehen und Geschmack.

15. Pfannkuchen von feinem Mehl, auch zu gutem Obstpfannkuchen passend. 4 Eier, 3 Eßlöffel feines Mehl, knapp 1/4 l Milch mit etwas Wasser vermischt und etwas Salz.
Dies wird beim Hinzutun der ganzen Eier nach Nr. I 1 gerührt und gebacken. Zu Obstpfannkuchen mische man etwas Zimt oder Muskatblüte durch den Teig.

16. Auf andere Art. 4 Eier, 1 Eßlöffel dicke Sahne, in Ermangelung etwas geschmolzene Butter, 4 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, an Gewicht 90 g, reichlich 1/8 l Milch und etwas Salz.
Eier, Sahne und 1 Eßlöffel Wasser werden stark geschlagen, Milch und Mehl hinzu gerührt, mit halb Speck, halb Butter gebacken.

17. Gewöhnlicher Pfannkuchen. Zu einer mittelmäßig großen Pfanne: 90 g Mehl, 3 Eier, 1/4 l Milch und etwas Salz. Wünscht man jedoch nur 2 Eier anzuwenden, so muß weniger Milch genommen werden.
Zu einer größeren Pfanne kann man 125 g Mehl, 3 Eier und 3/8 l Milch mit Wasser vermischt rechnen.
Der Teig werde nach Nr. I 1 gerührt und gebacken.

18. Johannisbeerkuchen. (Vorzüglich.) Hierzu ein guter Pfannkuchenteig nach Nr. I 14 mit etwas Zucker und Gewürz, 1 kleiner Suppenteller recht reifer Johannisbeeren, 125 g geriebener Zucker, 125 g gestoßener Zwieback.
Man lasse die Butter in der Pfanne recht heiß werden, gebe den Teig hinein, lege die Johannisbeeren darauf und bestreue sie vor dem Umwenden mit dem Zwieback. Der Kuchen wird, nachdem er auf beiden Seiten gehörig gebacken, auf der Schüssel mit dem bemerkten Zucker bestreut.

19. Apfelkuchen. 2 Suppenteller voll kleingeschnittener Äpfel werden mit Zucker, Zitronenschale und soviel Wein langsam weich gekocht, daß keine Flüssigkeit darunter bleibt.
Dann schlage man 6 Eidotter mit reichlich 1/4 l dicker saurer Sahne, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, etwas Salz und Zimt, mische das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch und backe hiervon 2 Kuchen zugedeckt auf einer Seite blaßgelb. Nachdem der zweite fertig ist, streiche man die Äpfel gleichmäßig darauf, bedecke sie mit der ungebackenen Seite des ersten Kuchens, lasse denselben auf beiden Seiten noch etwas nachbacken und gebe ihn mit Zucker bestreut sogleich zur Tafel.

20. Apfelpfannkuchen. 12 Stück große säuerliche Äpfel, 125 g Butter, 12 kleine Zwiebäcke, Milch zum Einweichen derselben, 6 Eier, 125 g Korinthen, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale oder Zimt.
Die Äpfel werden geschält, in 8 Teile geschnitten und auf gelindem Feuer in der Butter mürbe geschmort. Dann gießt man zu den gestoßenen Zwiebäcken soviel gute Milch, daß sie darin weichen können, schlägt 4 Eiweiß zu Schaum, rührt das Bemerkte zur Zwiebackmasse, fügt zuletzt die Äpfel und danach den Schaum hinzu. Auch kann man mit den Äpfeln 2 Eßlöffel Rum durchrühren. Der Kuchen wird auf langsamem Feuer gebacken.

21. Kleine Apfelkuchen. Man schäle große gute Äpfel, schneide sie in fingerdicke Scheiben, das Kerngehäuse heraus. Dann lasse man sie mit etwas Arrak und Zucker durchziehen, oder man gebe folgendem Teig von 1/8 l guter Milch, 125 g feinem Mehl, 4 Eidotter und etwas Salz eine Beimischung von etwas Muskatblüte oder Zimt. Dies wird tüchtig geschlagen und erst wenn zu backen angefangen wird, mit dem steifen Eiweißschaum vermischt.
Vorher werden die Apfelscheiben auf schwachem Feuer in einer zugedeckten Kuchenpfanne weich gedämpft (doch dürfen sie nicht im geringsten zerbröckeln), in dem dicken schaumigen Teig umgedreht und in offener Kuchenpfanne, worin Butter recht heiß gemacht, auf beiden Seiten schön gelb gebacken.
22. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln. 2 Suppenteller mit Zucker, Zitronenschale und Korinthen steif gekochtes Apfelmus, welches man, wenn es aus Versehen nicht steif genug gekocht wäre, mit einigen zerschlagenen Eiern und gestoßenem Zwieback verdicken kann, ferner 1 stark gehäufter Suppenteller geriebenes Schwarz- und Weißbrot mit Zucker, Zimt und etwas feingestoßenen Nelken vermischt.
Es wird Butter in der Pfanne recht heiß gemacht, die Hälfte des Brotes hineingestreut, das Apfelmus darüber gestrichen und mit dem übrigen Brot bedeckt. Der Kuchen wird mit reichlich Butter auf beiden Seiten recht kroß gebacken, mit Zucker bestreut, warm oder kalt zur Tafel gegeben.

23. KUCHEN VON WEISSBROT UND ÄPFELN. Es werden frische Weißbrotschnitten in kalter Milch, womöglich mit 1–2 Eiern, eingeweicht, in Butter auf beiden Seiten blaßgelb gemacht, so daß sie inwendig weich bleiben. Danach werden sie in der Pfanne, indem diese vom Feuer genommen wird, mit dickem Apfelmus, welches mit Korinthen gut gekocht ist, dick bestrichen und mit dem Teig, welcher zu Apfelkuchen Nr. I 19 bemerkt worden, bedeckt. Vor dem Umwenden wird der Kuchen mit gestoßenem Zwieback bestreut und auf beiden Seiten recht kroß und gelbbraun gebacken.
Man kann auch statt des angegebenen Teiges 4 zerschlagene Eier und nicht ganz 1/4 l Milch gleichmäßig darüber gießen. Sobald keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist – die Eier müssen recht weich bleiben – wird der Kuchen, ohne ihn zu wenden, auf eine Schüssel geschoben und mit Zucker bestreut.

24. ZWETSCHENPFANNKUCHEN. Man nehme einen beliebigen Teig, Nr. I 6, 15 oder 16. Dann gebe man etwa 1/3 davon in eine mit Butter heiß gemachte Pfanne, lege die abgeriebenen und entsteinten Zwetschen, eine neben die andere, die offene Seite nach oben, hinein, verteile den übrigen Teig darüber und backe den Kuchen, nachdem die Flüssigkeit eingezogen, bis zum Umwenden zugedeckt, auf mäßigem Feuer so lange, bis die Zwetschen weich geworden sind und der Kuchen eine gelbbraune Farbe erhalten hat.
Man bestreue ihn mit Zucker und Zimt und gebe ihn warm zur Tafel.

25. WEISSBROTKUCHEN. 875 g feines Weißbrot, etwa 1/2 l Milch zum Einweichen, 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Korinthen, 125 g geriebene Mandeln, 6 Eier, 1 Teelöffel Zimt oder etwas Zitronenschale.
Die Rinde wird vom Weißbrot abgeschnitten, geröstet und fein gestoßen, das Brot in Stücke gebrochen, in kalter Milch eingeweicht. Dann reibe man die Butter zur Sahne, rühre die Eidotter eins nach dem andern und Zucker hinzu, sowie auch das geriebene Brot, die vorher gewaschenen Korinthen, Mandeln und Gewürz, und mische, wenn der Teig stark gerührt worden ist, kurz vor dem Backen den Eiweißschaum durch. Unterdes wird eine gewöhnliche recht saubere Kuchenpfanne mit Butter bestrichen, mit der Hälfte der feingestoßenen Rinde bestreut, das Eingerührte hineingegeben, glatt gestrichen und ganz langsam, bis zum Umwenden zugedeckt, gelb gebacken, wobei nicht geschüttelt werden darf. Dann wird die übrige gestoßene Rinde über den Kuchen gestreut und solcher bei einmaligem Umwenden auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und mit Zukker bestreut.

26. GEWÖHNLICHER WEISSBROTKUCHEN. Schnitten von frischem Weißbrot werden in eine mit Butter heißgemachte Pfanne gelegt, dann wird ein

beliebiger Pfannkuchenteig darüber gefüllt und der Kuchen auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken.

27. Aniskuchen. 60 g geriebenes Weißbrot, 60 g gestoßener Zwieback, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl, 3 Eier, 3/8 l Milch, 1 Eßlöffel Anissamen.
Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen, der Teig möglichst schnell gerührt, mit dem Schaum vermischt, mit reichlich recht heiß gemachter Butter, der ein Zusatz von Schmalz gegeben werden kann, bei einmaligem Umwenden dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

28. Kümmelkuchen. Es wird zur vorhergehenden Vorschrift statt Anissamen gewöhnlicher schwarzer Kümmel genommen und der Kuchen mit Speck gebacken.

29. Reispfannkuchen. 250 g in Milch mit einem Stückchen Butter, einigen Stücken Zimt oder Zitronenschale, 125 g Rosinen (welche etwas später dazu kommen) und etwas Salz weich und dick gekochter Reis, 4 Eier, 2–3 Eßlöffel Zucker, etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrot.
Der etwas abgekühlte Reis wird mit den Eidottern, dem Zucker und Zwieback durchgerührt, mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt, in einer Kuchenpfanne mit Butter auf nicht starkem Feuer zu einem, oder löffelweise zu kleinen Kuchen gebacken. Etwas geröstete und feingestoßene Weißbrotrinde oder Zwieback in die Pfanne und beim Umwenden auf den Kuchen gestreut, macht ihn ansehnlicher und schmackhafter. Der Kuchen wird mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.
Anmerkung: Bei einem Überrest von Reisbrei wird man nach vorstehender Vorschrift leicht das richtige Verhältnis treffen können; hierbei aber ist es besser, Korinthen zu nehmen, da Rosinen im Kochen nicht weich werden.

30. Pfannkuchen von gekochten Nudeln. Zu 2 Pfannkuchen wird ein Suppenteller voll Nudeln, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl, 3 Eidotter, 1 Tasse Milch, etwas Muskatblüte oder -nuß und ein wenig Salz untereinander gemischt und das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgerührt.

31. Kuchen von Mehl und Kartoffeln. Man macht Butter, oder Schmalz und Butter in einer Pfanne recht heiß, reibt soviel gekochte kalte Kartoffeln auf einer Reibe gleichmäßig hinein, wie nötig sind, den Boden der Pfanne zu bedecken, und streut etwas feingemachtes Salz darüber. Nach etwa 10 Minuten wird ein Pfannkuchenteig mit einem Ei mehr, das Weiße zu Schaum geschlagen, und etwas dicker als gewöhnlich eingerührt, darübergefüllt, der Kuchen bis zum Umwenden zugedeckt, auf beiden Seiten kroß und dunkelgelb gebacken und sogleich zu Tisch gegeben.

Es paßt ein solcher Kuchen bei einem täglichen Tisch zu Salat, sowie auch zu gewöhnlichem Kompott.

32. Kleine Weizenmehlpuffer. Reichlich 3/4 l warme Milch, 60 g geschmolzene Butter, 3–4 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 30 g Hefe, 500 g feines erwärmtes Mehl, 120–180 g Korinthen, Zimt oder Muskatblüte, etwas Salz.
Das Mehl wird mit der Milch fein gerührt, mit dem übrigen vermischt, der Teig tüchtig geschlagen, mit den erwärmten Korinthen vermengt und zum langsamen Aufgehen zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Wenn nach Verlauf von 1 1/2–2 Stunden der Teig gut aufgegangen ist, backt man ihn in einer offenen Kuchenpfanne mit Butter, oder Butter und Schmalz zusammen heiß gemacht, zu kleinen Kuchen von der Größe einer Untertasse, welche nur einmal umgelegt werden, und zwar dann erst, wenn sie oben ganz trocken geworden sind.
Man gibt diese Kuchen in Familie mit einer Tasse Tee. Schokolade ist unpassend dazu.

33. Gewöhnliche Puffer. 680 g Mehl, 3/4 l lauwarme Milch, 1/2 Tasse geschmolzene Butter oder Schmalz, 3 Eier, 45 g Hefe, etwas Salz.
Der Teig werde wie der Teig zu kleinen Weizenmehlpuffern behandelt und mit Butter zu 2 großen Kuchen gebacken.

34. Puffer von Buchweizenmehl. Man nehme zu jeder gestrichenen großen Tasse Mehl 1 gleiche Tasse heißes Wasser, 1 reichlichen Eßlöffel dicke saure Sahne, in Ermangelung ebensoviel geschmolzene Butter oder Schmalz, 8 g Hefe und etwas Salz. Auch kann man Korinthen hinzufügen.
Nachdem der Teig angerührt ist, wird solcher mit einem Löffel stark geschlagen, zum Aufgehen hingestellt und wie vorstehende Puffer zu großen oder kleinen Kuchen gebacken.

35. Pfannkuchen von Buchweizenmehl. 2 gestrichene große Tassen feines Buchweizenmehl, 3 Tassen heißes Wasser, 1 Tasse dicke saure Sahne und Salz.
Gut gerührt und, ohne den Teig hinzustellen, sogleich in recht heiß gewordener Butter oder halb Butter, halb Schmalz gelbbraun gebacken.

36. Kleine Reibe- oder Kartoffelpfannkuchen mit Hefe. Man nehme hierzu, sowie auch zu den nachstehenden Vorschriften, recht gute wohlschmeckende Kartoffeln, wasche sie vor und nach dem Schälen recht sauber und reibe sie roh auf einem Reibeisen. Zu folgender Vorschrift: 10–12 große Kartoffeln, etwa 1/4 l Milch, 125 g Weißbrot und 3 kleine Zwiebäcke, 4 Eier, 30 g Hefe, 2 Eßlöffel voll dicke saure Sahne und etwas Salz.

Der Teig darf nicht dünn sein, damit sich nicht die wässerigen Teile scheiden. Das Geriebene wird 1 Stunde mit kaltem Wasser bedeckt und in einem Tuche ausgepreßt. Dann werden Milch, Weißbrot und Zwieback heiß gemacht, zerrührt, Kartoffeln, Eier, Hefe, Sahne und Salz tüchtig durchgerührt und an einen warmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Der Teig muß so lange aufgehen, bis noch einmal soviel entstanden ist, wo dann mit dem Backen angefangen wird. Das Feuer darf hierbei weder zu stark noch zu schwach sein, weil im ersten Fall die Kuchen nicht gar, im letzten austrocknen würden. Es gehört zu Reibekuchen überhaupt reichlich Fett; halb abgeklärte Butter, halb Schmalz eignet sich vorzüglich dazu. Es wird dieses recht heiß gemacht und der Teig zu kleinen Kuchen gebacken, welche bis zum Umwenden zugedeckt und gelbbraun gebacken werden.

37. Wohlschmeckende kleine Reibekuchen ohne Hefe. ½ l rohe geriebene Kartoffeln nach vorhergehender Angabe, doch nicht ausgepreßt, 6 Eier, 3 Eßlöffel dicke saure Sahne, 2 gestrichene Eßlöffel Mehl und etwas Salz.
Das Geriebene wird zum Abtröpfeln 5 Minuten auf einen Durchschlag gelegt, danach mit Eidotter, Sahne, Mehl und Salz vermischt und der Eierschaum durchgemengt. Zum Backen kann nach Belieben geschmolzene und vom Bodensatz abgeklärte Butter, Schweineschmalz, langsam ausgebratener Speck, auch Öl genommen werden; indes ist eine Mischung von Butter und Schmalz besonders zu empfehlen. Jedenfalls muß das Fett bereit stehen, wenn die Kuchen eingerührt sind, damit man nicht genötigt wäre, den Teig hinzustellen, sondern sogleich zu backen anfangen kann, wovon der gute Geschmack aller Reibekuchen sehr abhängt. Die Masse wird löffelweise in die mit reichlich heißem Fett versehene Pfanne gegeben und offen während weniger Minuten dunkelgelb gebacken, wobei die Kuchen mit dem Messer einmal umgewendet, und nachdem die ersten herausgenommen, bei Hinzutun von Fett andere hineingelegt werden.
Anmerkung: Alle Reibepfannkuchen gewinnen dadurch sehr an Geschmack, daß sie nach dem Reiben der Kartoffeln so rasch wie möglich gebacken werden.

38. Auf andere Art. Das Geriebene wird, wie im ersten Rezept bemerkt worden, gut gewässert und durch ein Tuch gepreßt. Unterdes wird etwas Weißbrot mit Milch gekocht, das Ausgepreßte damit angerührt und mit Salz, reichlich Eiern, etwas dicker Sahne, wodurch die Kuchen besonders locker und milde werden, gut vermengt. Die Masse, welche nicht steif eingerührt werden darf, vielmehr leicht vom Löffel abfallen muß, wird in reichlichem Fett zu kleinen Kuchen gebacken.

39. Auf andere Art, weniger kostbar. 9 Stück Kartoffeln mittlerer Größe und eine gelbe Wurzel (Möhre), so groß wie 2 Kartoffeln, werden

rasch gerieben, mit 3 Eiern, Salz, 2 kleinen Eßlöffeln Mehl und reichlich soviel dicker saurer Sahne gut vermengt. Ohne die Masse erst hinzustellen, backe man von derselben auf mittelmäßig starkem Feuer bei ein- bis zweimaligem Umwenden einen großen oder einige kleine Kuchen.

40. ZWIEBÄCKE MIT SAUCE. Die Quantität Milch richtet sich nach der Zahl der Zwiebäcke, wovon die Rinde etwas abgeschält wird. Zu 1/2 l Milch nehme man, wenn die Speise besonders gut sein soll, 4, sonst 2 Eier, 1–2 Eßlöffel Zucker, würze es mit Muskatblüte oder Zitronenschale und gieße es zum Einweichen darüber. Ist die Eiermilch eingezogen, wobei die Zwiebäcke nicht im geringsten zerbröckeln dürfen, so drücke man beide Seiten in die feingestoßene Rinde und backe sie in einer Pfanne mit heißgemachter Butter auf mäßigem Feuer hellbraun.
Man kann eine rote oder weiße Weinsauce Nr. Q 78 und 82 darüber anrichten oder dazu reichen.

41. PREISELBERSCHNITTEN. Ziemlich frisches Weißbrot wird abgeschält und in Scheiben geschnitten, die Rinde geröstet und gestoßen. Dann werden die Schnitten in warmer Milch und einigen geschlagenen Eiern, in Ermangelung derselben bloß in Milch eingeweicht, in der Rinde umgedreht und in heißer Butter gelb gebacken, doch so, daß sie inwendig recht weich bleiben. Die Schnitten werden mit Preiselbeeeren bestrichen, mit Zucker bestreut und zum Nachtisch oder zu einer Tasse Tee gegeben.

42. ARME RITTER. Man nehme dazu am besten frisches Weißbrot, schneide die Rinde ab, das Brot in fingerdicke Scheiben. Dann schlage man zu 1/2 l warm gemachter Milch 3 ganze Eier, etwas Muskatblüte oder Zimt, 1 Eßlöffel Zucker und mache die Schnitten darin weich. Unterdes röste und stoße man die Rinde, tunke die Schnitten in geschlagenes Ei, drücke beide Seiten in die Rinde, backe sie in heiß gemachter Butter von außen kroß, inwendig weich und richte sie mit Zucker bestreut zum Kompott an.

43. ARME RITTER SCHNELL UND GUT ZU BACKEN. Es eignen sich hierzu am besten große doppelte Zwiebäcke, welche nur einmal im Ofen gewesen sind, oder auch Semmeln. Von ersteren nehme man zu 6 Stück, an Gewicht 575 g, 3/4 l Milch und 6 Eier. Die Zwiebäcke werden gespalten, die Milch wird mit etwas Muskatblüte, Zitronenschale oder Zimt und wenig Salz eben aufgekocht und mit einem Löffel darüber verteilt, wobei man bald nachher die untersten weichen Schnitten nach oben legt. Unterdes schlägt man die Eier, legt die Schnitten nach beiden Seiten hinein, daß die Eier gut einziehen und backt sie in heiß gemachter Butter mit Schmalz vermischt dunkelgelb.
Man streut sie stark mit Zucker und gibt sie womöglich mit frischem Kompott recht heiß zur Tafel.

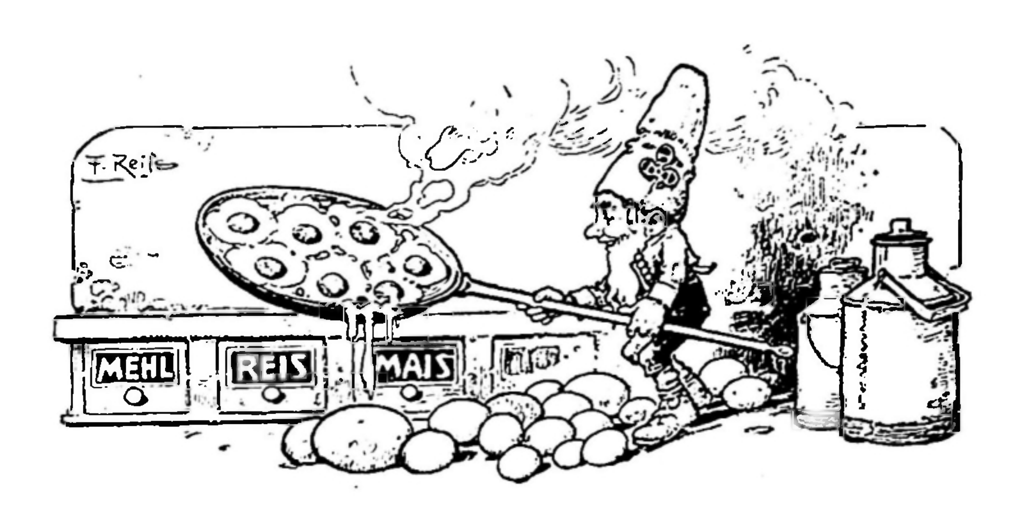
44. Kartäuser-Klösse. Milchbrötchen werden auf einer Reibe abgerieben und halb durchgeschnitten. Zu 3 Brötchen nehme man 3 Tassen Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker und etwas Zitronenschale, Muskatblüte oder Zimt, klopfe es untereinander, gieße es über die Brötchen und lasse sie 2–3 Stunden darin weichen. Nachdem sie durch und durch weich geworden, bestreue man sie mit der abgeriebenen Rinde und backe sie in reichlich heißer Butter dunkelgelb. Man richte die Klöße zu Kompott jeder Art an oder gebe eine beliebige Wein- oder Fruchtsauce dazu.

45. Kirschbrötchen. Sechs einen Tag alte Milchbrötchen reibt man ab, schneidet sie durch, sticht jede Hälfte rund aus und tränkt sie mit Milch, welche mit Vanillezucker gesüßt wurde. Die Brötchen läßt man abtropfen, wendet sie in zerquirltem Eiweiß und geriebener Semmel, bäckt sie in Schmalz goldbraun, bestreut sie mit Vanillezucker und schüttet ein Kompott aus ausgesteinten Kirschen darüber.

46. Reisbirnen (ostfriesisch). Man kocht 250 g Reis, nachdem derselbe gut abgebrüht, mit Milch weich und recht steif, gibt dann ein Ei dick Butter, Zucker und abgeriebene Zitronenschale nach Geschmack hinzu. Nach dem Erkalten der Masse formt man längliche Klöße daraus, die man in Ei und Zwieback umwendet und in Butter hellbraun bäckt.
Man gibt eine Vanille-, Wein- oder Fruchtsauce dazu.

47. Meraner Krusten. Trockene Reste von Sandtorte oder Biskuits werden in gleichmäßige Scheiben geschnitten, auf beiden Seiten mit Puder- und Vanillezucker bestreut und auf einem Blech so lange in den warmen Ofen gestellt, bis die Scheiben lichtgelb sind. In dieser Zeit rührt man 150 g Apfelgelee mit einem Glas Madeira, tut 350 g abgetropfte eingemachte Kirschen und 350 g in Wasser gequollene Rosinen hinein und dünstet die Früchte in dem Gelee etwa fünf Minuten. Man nimmt die Früchte aus dem Saft, schichtet sie in die Mitte einer Schüssel, richtet die Krusten kranzförmig herum an und füllt den Geleesaft darüber.

K Eier-, Milch-, Mehl- und Reisspeisen



1. Eier zu kochen. Um die Eier genau so zu kochen, wie es gewünscht wird, darf man dieselben nicht eher ins Wasser legen, bis es stark kocht. Weiche Eier erfordern zum Kochen 3½ Minuten, wenn die Dotter etwas dicklicher sein sollen 4 Minuten; Eier zum Butterbrot oder zum Garnieren der Gemüse, wozu man das Weiße hart, das Gelbe nicht ganz fest nimmt, 5 Minuten.
Beim Kochen mehrerer Eier ist ein Eiernetz von Bindfaden zweckmäßig und bequem, indem darin die Eier zugleich hineingegeben und herausgenommen werden können.

2. Sächsische Soleier. Diese Eier werden bekanntlich am wohlschmekkendsten auf den Salinen in einem Netz in natürlicher Sole gekocht; doch kann man sie auch künstlich zubereiten. Wünscht man die Soleier von gelber Farbe, so kocht man sie in Zwiebelwasser, andernfalls in gewöhnlichem Wasser hart, klopft die Schale ringsum klein, ohne sie zu entfernen, und legt die Eier 24 Stunden in Salzwasser, welches so stark sein muß, daß sie darin schwimmen.
Anmerkung: Die Sachsen essen die Soleier am häufigsten zum bayrischen Bier. Auch werden sie von den Halloren – einem alten sächsischen Volksstamme – noch alljährlich an den Hof gebracht.

3. Kiebitzeier zu kochen. Diese werden hart gekocht und größtenteils mit Butterbrot zum Frühstück und abends zum Tee oder Wein gegeben. Ihrer Kleinheit und feinen Schale wegen bedürfen sie nur 2½ Minuten Kochens. In Beziehung auf letztere ist beim Einlegen ins Wasser Vorsicht zu empfehlen.

4. Rührei. Von gewöhnlichen, nicht zu kleinen frischen Eiern nehme man zu jedem Ei 1 Eßlöffel Milch (manche ziehen jedoch Wasser vor), wenig Salz und die Hälfte einer kleinen Walnuß groß Butter. Man zerklopft Eier, Milch und Salz, läßt, am besten in einem irdenen Geschirrchen, die Butter gelb werden, gießt die Eier hinein und rührt sie über nicht zu starkem Feuer langsam bis zum Dickwerden, wobei schon vorher die Pfanne abgenommen, und sobald das Rührei fertig ist, in ein bereit stehendes Schüsselchen gefüllt wird, damit es recht weich bleibe. Beim Rühren darf aber solches nicht breiig gemacht werden, weshalb es gut ist, den Löffel strichweise über den Grund zu ziehen.
Man gibt das Rührei zu Spargel, Bücklingen, Sommerwurst, kalter Zunge und Rauchfleisch; zu den drei letzteren kann etwas feingehackter Schnittlauch mit den geklopften Eiern vermischt werden.

5. Verlorene Eier. Eine Handbreit hoch Wasser wird in einem Topf mit Salz gekocht, frische Eier eins nach dem andern rasch hineingeschlagen, doch müssen sie nebeneinander liegen können. Sobald das Weiße gut zusammenhält (hart dürfen sie nicht gekocht sein), werden sie herausgenommen, und wenn man sie säuerlich wünscht, mit etwas Essig besprengt. Dann schneidet man sie ringsum glatt, streut etwas feingestoßenes Salz darüber und gibt sie, auf Spinat gelegt oder dazu angerichtet, zur Tafel. Auch schmecken sie mit einer Sardellen- oder Heringssauce Nr. Q 7 und 9 angerichtet und mit geröstetem Brot serviert.

6. Spiegeleier. Man scheuert die Pfanne gehörig und macht sie recht sauber, läßt Butter darin heiß werden, schlägt die Eier behutsam hinein, so daß jedes Ei ganz bleibt, streut etwas feingemachtes Salz darüber und schiebt sie, wenn das Weiße dicklich geworden ist, ohne sie umzuwenden, auf eine Schüssel, schneidet den Rand glatt und richtet sie zum Spinat oder zu ähnlichen Gemüsen an.

7. Spiegeleier mit saurer Sauce. Man richte eine Schüssel mit gebackenen Spiegeleiern an und fülle folgende Sauce darüber:
Auf 4 Personen etwa 2 Eier, 1 Teelöffel Mehl, 1 große Tasse Wasser, Essig nach Geschmack, soviel Zucker, daß der Essig gemildert wird, und ½ Ei dick Butter. Dies alles wird bis zum Aufkochen gerührt, über die heißen Eier angerichtet und die Schüssel einige Minuten zugedeckt auf eine heiße Platte gestellt.

8. Eier mit Senfsauce. Frische Eier werden weich gekocht, abgeschält, der Länge nach glatt durchgeschnitten, in eine Schüssel, die offene Seite nach oben, gelegt und mit sehr wenig feingemachtem Salz bestreut. Es wird eine Senfsauce (siehe Nr. Q 26) darüber gegeben.
Anmerkung: Dies Gericht kann abends warm als Zwischengericht, auch kalt zum Fleisch und Butterbrot gegeben werden.

9. Auf andere Art, für den täglichen Tisch. Die Eier werden, wie vorstehend bemerkt worden, gekocht, durchgeschnitten und recht heiß angerichtet. Dann füllt man eine gute gewöhnliche Senfsauce kochend heiß darüber und gibt geschälte abgekochte oder Kartoffeln in der Schale dazu.

10. Eierkäse (Eierstich). 10–12 Eier, je nach der Größe, schlägt man gut durcheinander, rührt sie mit 1 l Milch und etwas Salz so lange über schwachem Feuer, bis es gerinnt (zu heiß darf es nicht werden), und gießt es dann zum Ablaufen schnell in die Form, damit die Eier recht weich bleiben. Auch kann man einige Korinthen, welche man vorher im Wasser hat aufquellen lassen, lagenweise durchstreuen. Hat man indes etwas länger Zeit, bis der Eierkäse gebraucht werden soll, so wird er jedenfalls milder, wenn man das Angerührte in einen Steintopf gießt, solchen in kochendes Wasser stellt und dasselbe so lange fortwährend kochen läßt, bis die Eiermilch gerinnt.
Eine angenehme Sauce dazu ist: Sahne von saurer Milch mit Zucker und Zimt schaumig geschlagen. Auch paßt eine Wein- oder Fruchtsauce dazu, sowie auch Milch mit Zucker und Zimt gekocht und mit einigen Eidottern abgerührt; doch müssen alle diese Saucen ganz kalt sein.

11. Eiergelee. 1 l Milch, 4 geschlagene Eier und 5 Eidotter, 1 abgeriebene Zitrone, Zucker und Zimt gebe man in eine tiefe Schüssel, setze sie zugedeckt auf kochendes Wasser und lasse sie so lange stehen, bis das Gericht dick geworden ist. Kalt bestreut man es mit Zucker und gibt eingemachte Preiselbeeren dazu.

12. Geschlagene Milch. Dick gewordene Milch mit der Sahne wird mit einem Schneebesen 1/4 Stunde stark geschlagen, Zucker und Zimt durchgerührt, in eine tiefe Schüssel gefüllt, mit Zwieback serviert.

13. Zerrührte Käsemilch (Barkäse, Stippmilch, Dickmilch). Man nimmt dick gewordene Milch ohne Sahne, setzt sie in die Nähe des Feuers, daß sie allmählich von den wässerigen Teilen sich scheide (doch muß sie weich bleiben), läßt sie in einem dazu bestimmten leinenen Beutel ablaufen, reibt sie durch ein blechernes Sieb und rührt dann junge Sahne oder frische Milch mit Zucker und Zimt durch. In eine tiefe Schüssel gefüllt und glatt gestrichen, bestreut man sie mit Zucker und Zimt, auch wohl mit

gestoßenem Ingwer, oder man gibt etwas saure Sahne, die mit Zucker und Zimt schaumig geschlagen ist, darüber und die übrige Sauce dazu. Ohne Sauce darf diese Milch nicht zu dick gerührt und Rücksicht darauf genommen werden, daß sie sich nach dem Anrühren, wie der Reis nach dem Kochen, bedeutend verdickt.

14. Reisbrei. Zu 250 g Reis gehören 2 l mit 1/3 Wasser vermischte Milch. Man brühe den Reis ab, lasse ein Stückchen Butter in einem Topfe, der nicht leicht anbrennt, zergehen, wodurch derselbe, ohne zu rühren, vor Anbrennen gesichert wird, gieße die Milch hinein und lasse sie zum Kochen kommen. Dann gebe man den Reis mit einigen Stückchen gutem Zimt dazu und lasse ihn gar, aber nicht zu weich und nicht zu dick kochen. Später wird ein Stückchen Zucker und wenig Salz hinzugefügt, der Reis in eine Schüssel gefüllt und mit Zucker bestreut. Soll derselbe kalt gegeben werden, so rechne man beim Kochen darauf, daß er während des Kaltwerdens viel dicker wird. Auch gebe man ihn nicht sogleich in die bestimmte Schüssel, sondern rühre ihn vorher erst durch, ehe man ihn serviert.
Anmerkung: Einige Stückchen Zimt mit dem Reis gekocht, gibt denselben einen feineren Geschmack, als wenn der Reis damit bestreut wird. Übriggebliebenen Reisbrei kann man entweder als Pfannkuchen, nach Nr. I 29 zubereitet, zu Tische bringen oder auch zur Füllung von Plinsen nach Nr. I 4 zweckmäßig verwenden.

15. Reis mit Äpfeln. Man nehme hierzu den besten Reis, brühe ihn gut ab, lasse in einem Topfe einen Stich Butter zergehen, gebe den Reis mit kochendem Wasser, einem Stück Zimt und etwas Salz hinein und lasse ihn langsam kochen. Wenn er beinahe weich geworden ist, gebe man die Äpfel nebst einem reichlichen Stück Zucker dazu, koche ihn vollends gar, aber nicht zu dick, und rühre ihn vorsichtig durch, damit der Reis ganz bleibe.
Auch kann man 1 Glas Weißwein durchrühren. Alsdann richte man ihn an und streue Zucker darüber.
Zu 125 g Reis sind 6 mittelmäßig große geschälte und in 8 Teile geschnittene saure Äpfel ein gutes Verhältnis.
Man kann die Äpfel auch zu Mus kochen und mit dem Reis vermischen. Wird spät im Frühjahr dies Gericht von Paradiesäpfeln zubereitet, so lasse man sie zur Hälfte weich kochen und gebe dann erst den abgebrühten Reis hinzu.

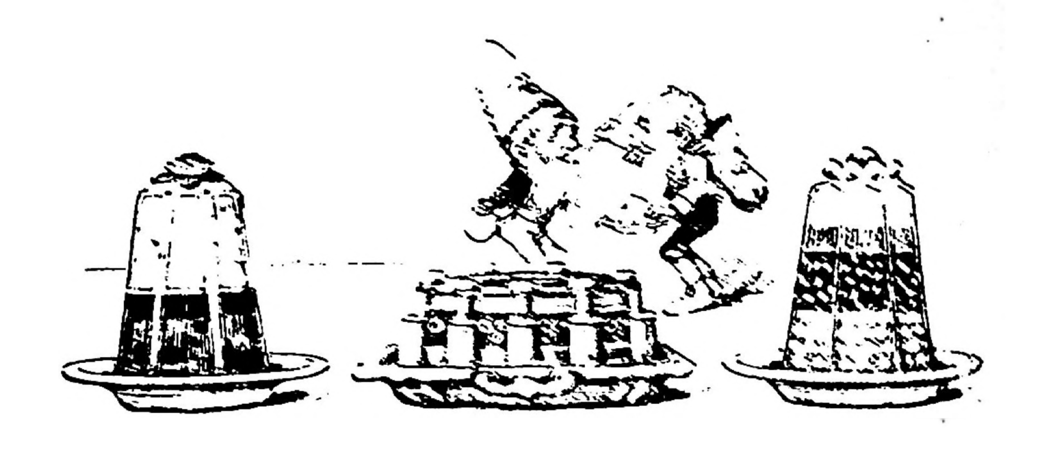
16. Reis mit Rosinen. Ist der Reis abgebrüht, so setze man ihn nach vorhergehender Angabe aufs Feuer und gebe, wenn er 1/4 Stunde gekocht hat, ausgesuchte und gewaschene Rosinen dazu und lasse ihn weich werden, aber nicht zerkochen.

17. Reis zu Ragout. Man nimmt zu 2 Schüsseln Ragout 500 g Reis, brüht ihn ab und kocht ihn in Bouillon gar, rührt dann ein Glas Madeira und 1 Tasse Sahne, 2 Eidotter, 125 g Parmesankäse hinzu und legt ihn als Rand um ein angerichtetes Ragout von Geflügel oder Kalbfleisch.

18. Gute Nudeln. Hierzu gehören 4 ganze Eier, 8 Eßlöffel voll Milch und soviel ganz feines Mehl, wie die Milch annimmt. Das Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt Eier und Milch hinein, rührt mit einem Messer Mehl, Milch und Eier zu einem leichten Teig, legt diesen dann auf einen Tisch und macht ihn mit den Händen, während man immer Mehl unterstreut, zum glatten, ganz festen Teig. Je länger und steifer derselbe verarbeitet ist, desto besser werden die Nudeln. Dann schneidet man ihn in vier Stücke, rollt jedes Stück so dünn wie Papier nach beiden Seiten hin aus und hängt es zum Trocknen auf. Ist das vierte Stück ausgerollt, so legt man das erste auf den Tisch, stäubt etwas Mehl darüber, schneidet es kreuzweis durch, legt die Stücke aufeinander, rollt sie lose auf und schneidet sie mit einem Messer in strohhalmbreite Streifen, macht diese auseinander, indem man ein wenig Mehl darüber streut und läßt sie trocknen; doch kann man sie auch sogleich gebrauchen.
Man gibt die Nudeln in kochendes Wasser mit etwas Salz, kocht sie gar, etwa 1/2–3/4 Stunde, und schüttet sie auf einen Durchschlag. Dann kocht man Milch mit einem reichlichen Stück frischer Butter und etwas Salz und läßt die Nudeln einigemal darin durchkochen. Angerichtet füllt man soviel gestoßenen, in Butter gelbbraun gerösteten Zwieback darüber, daß sie ganz bedeckt sind und gibt sie zu Kalbsbraten und getrockneten Zwetschen, doch ist auch Apfelmus angenehm dazu.
Anmerkung: Statt Zwieback kann man auch geriebenes, in Butter härtlich und braun geröstetes Schwarzbrot zum Überstreuen nehmen.

19. Grobe Graupen mit Zwetschen. Man rechne als Gemüse auf 3 Personen 250 g Graupen, setze sie mit einem Stück Butter und wenig Wasser aufs Feuer und koche sie in kurzer Brühe bei öfterem Nachgießen und Durchrühren langsam recht weich und kurz ein und füge etwas Salz hinzu. Unterdes brühe man 250 g Zwetschen ab, koche sie in reichlich Wasser langsam weich, schütte sie mit der Brühe zu der weich gekochten Gerste, rühre dies mit 1 bis 2 Eßlöffel Zucker oder Sirup untereinander und lasse es noch ein wenig kochen.
Es wird dieses Gericht zwar mit der Gabel gegessen, darf jedoch nicht zu dick gekocht sein. Man gebe kaltes Rauchfleisch oder eingeschnittenen Braten dazu.
Anmerkung: Beim Anrichten braune Butter, Zucker und Zimt darüber gegeben, macht das Gericht noch wohlschmeckender. Dann aber kann man beim Kochen Butter und Zucker weglassen.

L. Gelees (Sülzen) und Gefrorenes



1. Allgemeines. Als Bindemittel zur Bereitung der Gelees kennen wir bisher die Hausenblase, eine Abkochung von Kalbsfüßen, desgleichen von Hirschhorn, und die von dem Materialienkaufmann Lainé in Paris erfundene Gelatine. In neuester Zeit ist ein neues Bindemittel, Agar-agar, bekannt geworden. Es ähnelt der Hausenblase.

Hausenblase. Sie liefert die feinsten, klarsten und ansehnlichsten, aber auch die kostspieligsten Gelees. Man schneidet sie in kleine Stücke, weicht sie über Nacht ein und läßt sie anderntags langsam kochen, bis sie aufgelöst ist, was bis zu 1/4 Stunde der Fall sein wird. Von guter Hausenblase bedarf man zu 2 l Gelee 75 g, andernfalls ist mehr erforderlich

Kalbsfüße. Das Gelee von Kalbsfüßen ist zwar viel umständlicher als das von Hausenblase, jedoch auch viel billiger herzustellen, zugleich sehr reinschmeckend und für Kranke das beste. Die Kalbsfüße zu Gelee jeder Art werden recht sauber gereinigt, gut gewaschen und zum Ausziehen und Weißwerden einige Stunden in lauwarmes Wasser gelegt. Danach werden sie mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt; sobald es gut kocht und der Schaum entfernt ist, werden sie abgegossen und mit frischem Wasser bedeckt wieder auf ein rasches Feuer gebracht. Man lasse die Füße 4–5 Stunden bei öfterem Umrühren langsam, aber ununterbrochen kochen, bis sie zerfallen, nehme sie heraus, gieße etwas Wasser darüber und dieses

zu der eingekochten Brühe, welche nach dem Abnehmen des Fettes durch ein feines Haarsieb in ein porzellanenes Gefäß gegossen und bis zum nächsten Tag hingestellt wird. Vor dem Gebrauch muß sowohl die obere Fetthaut als der Bodensatz, soweit derselbe unklar ist, abgeschnitten werden. Zu 2 l Gelee gehören im Winter 6, im Sommer 8 gute Kalbsfüße, von welchen die Brühe bis zu einem reichlichen halben Liter eingekocht werden kann. Dieser also bereitete »Stand« dient zu Wein-, Fleisch- und Fischgelees.

Hirschhorn. Die Anwendung des Hirschhorns ist, da solches jetzt häufig verfälscht wird, weniger empfehlenswert. Auch kann es nur frisch gebraucht werden, andernfalls erhält das Gelee einen unangenehmen Geschmack. Man nehme zu 1 l Gelee 500 g Hirschhorn, wasche es einigemal, setze es mit 2 l kaltem Wasser aufs Feuer und lasse es 3–4 Stunden langsam kochen, ohne darin zu rühren. Man gieße danach die Abkochung auf ein feines Haarsieb und lasse, ohne zu drücken, die Flüssigkeit klar durchlaufen. Es gibt gewöhnlich 1/4 l festen Stand.

Gelatine. Sie ist in ihrer Anwendung der Hausenblase ähnlich und enthält fast ebensoviel Gallertstoff, der Geschmack ist aber nicht so vollkommen rein wie jener, obgleich man, wenn sie gut ist, ihr durchaus keinen Nebengeschmack beilegen kann. Man weicht die nach Belieben zerschnittenen Gelatineblätter mit kaltem Wasser ein, setzt sie dann auf ein nicht zu starkes Feuer und rührt häufig um, bis sie aufgelöst ist. Zu 1 l Flüssigkeit nehme man im Winter 14, im Sommer 16 Blatt oder mehr.

Agar-agar. Das ist ein neues, viel Gallertstoff enthaltendes Bindemittel, ähnlich der Hausenblase, doch viel weniger kostspielig. Es wird aus einer japanischen Algenart bereitet und kommt in etwa 30 cm langen Stangen von gelblich-weißer Färbung in den Handel. Eine solche Stange gehört zu 3/4 l Flüssigkeit, wenn das Gelee gestürzt werden soll. Das Agar-agar wird mit der Schere zerschnitten, in einer großen Tasse mit Wein bedeckt und auf einer heißen Herdplatte, fest zugedeckt, vollständig aufgelöst. Das Gelee ist ganz reinschmeckend, sehr zart und ziemlich klar.

Behandlung der Form. Was bei der Zubereitung der Gelees noch zu bemerken wäre, ist die Sauberhaltung der Formen und ein aufmerksames Ausstreichen derselben mit feinem Öl. Ist das Gelee ganz kalt und fest und sollte es sich dennoch nicht leicht aus der Form stürzen lassen, so lege man ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch einige Minuten um die Form, oder man halte solche einige Augenblicke – nicht länger – über kochendes Wasser, wodurch der Inhalt sich lösen wird.

2. Vom Färben und Verzieren der Geleees. Man kann dem Gelee eine verschiedene Färbung geben, um es schichtweise anzuwenden, auch eine helle Geleeschüssel mit farbigem Gelee verzieren, was sich sehr hübsch macht. Wünscht man das Gelee schön rot zu haben, so gebe man der Geleebrühe eine Beimischung von Rote-Rüben- oder klarem Johannisbeer-

saft. Auch kann man rote Gelatine verwenden. Wünscht man zum Verzieren einen Teil des Gelees gelb zu haben, so lasse man einige Teilchen Safran in etwas Wasser ausziehen. Um einen Teil des Gelees braun zu färben, dient etwas aufgelöste Schokolade. Von der also gefärbten Geleebrühe, welche zum Verzieren bestimmt ist, wird eine dünne Lage auf eine mit kaltem Wasser abgespülte flache Porzellanschüssel gefüllt und zum Kaltwerden hingestellt. Dann schneidet man z. B. von rotem Gelee eine Rose oder von gelbem Gelee einen Stern und verziert die Geleespeisen damit.

I. SAURE GELEES (SÜLZEN)

3. SAURES GELEE FÜR JEDE ART FISCH UND FLEISCH. Man setze 4–5 Kalbsfüße und 1–2 kg schieres, sauber gewaschenes Rindfleisch, ein Stück Kalbfleisch, wozu auch Abfall von allerlei frischem Fleisch und Geflügel sowie auch in Würfel geschnittener roher Schinken genommen werden kann, mit Wasser bedeckt und mit etwas Salz auf ein rasches Feuer, schäume es gehörig, gebe hinzu: 2 Teelöffel voll Pfefferkörner, am besten weiße, ebensoviel Nelkenpfeffer, 10 Schalotten oder 2 große Zwiebeln, 4 Lorbeerblätter, 1 gelbe Wurzel (Möhre), Petersilienwurzeln, 1 kleine Sellerieknolle, die Schale einer Zitrone, 1/2 l guten Weinessig, lasse das Wurzelwerk 1 Stunde kochen, das Fleisch darin gar werden und die Füße solange kochen, bis die Knochen herausfallen. Danach gieße man die auf etwa 1 1/2 Liter eingekochte Brühe durch ein Haarsieb in ein porzellanenes Geschirr, nehme am andern Tag Fett und Bodensatz davon, setze den Stand mit 1/2 Flasche Wein und dem Saft einer Zitrone aufs Feuer und versuche, ob die Brühe noch Salz und Säure bedarf. Dann wird die Geleebrühe auf folgende Weise geklärt: Bevor solche zum Kochen gebracht wird, schlage man etwa 4 Eiweiß zu flüssigem Schaum, füge die zerdrückten Schalen hinzu sowie auch nach und nach einige Schöpfkellen voll Geleebrühe, welche man mit dem Eiweiß schlage und zu der auf dem Feuer befindlichen Brühe gieße, indem man mittelst eines Löffels unter stetem Indiehöheziehen den Schaum mit derselben verbindet. Alsdann lasse man die Brühe eben aufkochen, setze den Topf auf ein schwächeres Feuer, wo die Hitze nur von einer Seite kommt, und lasse das Gelee 1/4 Stunde zugedeckt ziehen. Man gebe nun, um zu erproben, ob das Gelee die nötige Festigkeit bekommt, einige Tropfen auf einen Teller. Fehlt noch Konsistenz, so kann man die Brühe durch offenes Kochen noch etwas schwinden lassen, im entgegengesetzten Fall noch Wein, Wasser oder Essig dazugießen. Dann lasse man die Brühe durch einen Flanellbeutel, einen Geleebeutel aus Filz oder eine überbrühte Serviette in eine daruntergestellte Schale tröpfeln. Sollte das auf der Serviette Befindliche zuletzt nicht mehr warm sein und also nicht gut durchlaufen, so muß es wieder erwärmt werden.

Nun gieße man etwas von dem Durchgelaufenen in eine mit Öl bestrichene Form. Wenn solches steif geworden ist, so lege man eine Verzierung, einen Stern oder eine Girlande von Zitronen, roten Rüben, hartgekochten Eiern, eingemachten Gurken, Kapern, Petersilie darauf, bedecke dies mit etwas Geleebrühe und lege, wenn solche fest geworden, das Bestimmte, Fleisch oder Fisch, darauf, gebe nun die übrige Brühe dazu, mit welcher das Fleisch oder der Fisch bedeckt sein muß, und stelle es zum Kaltwerden hin. Kann man die Form auf Eis stellen, so ist man schneller damit fertig.

4. Lachs in Gelee. Man koche in einem irdenen Topfe Wasser mit weißem Pfeffer, Zitronenscheiben, Zwiebeln, Muskatblüte, etwas Salz und 2–3 Lorbeerblättern eine gute Weile, so daß die Gewürze ausziehen, gebe dann Essig und den eine Stunde vorher etwas eingesalzenen und in Scheiben geschnittenen Lachs hinzu und koche solchen darin gar. Dann wird derselbe herausgenommen, je nach der Portion 2–3 Kalbsfüße, kräftige Fleischbrühe nebst einigen gelben Wurzeln und Petersilienwurzeln dazu getan und so lange gekocht, bis das Fleisch von den Knochen fällt. Ist das Gelee wie in Nr. L 1 am nächsten Tage von Fett und Bodensatz gereinigt, so setze man es, mit Wein und Weinessig verdünnt, nebst dem geschlagenen Weißen von 4 Eiern aufs Feuer, und verfahre übrigens ganz wie bei Nr. L 1 bzw. L 3.

5. Aal i. Gelee. Zu einer gewöhnlichen Form rechne man 2 große Aale, welche in dicke Scheiben geschnitten und wie Lachs gekocht werden, doch nehme man hierzu halb Wasser, halb Essig. Ist die Form mit feinem Öl bestrichen, gieße man 5 mm hoch Geleebrühe nach Nr. L 3 hinein, lasse sie kalt und fest werden und lege dann schön geordnet in feine Scheiben geschnittene Zitronen, rote Rüben, hartgekochte Eier, Krebsschwänze und Petersilienblättchen darauf, gieße so viel Geleebrühe darüber hin, daß das Ausgelegte etwas naß wird, lasse es fest werden, lege die Aalscheiben darauf und bedecke sie mit Geleebrühe. Nachdem alles völlig kalt geworden, wird das Gelee auf eine Schüssel gestürzt und der Rand mit Petersilienblättern verziert.

6. Geleeschüssel von einem Hasen oder vom Filet (Ochsenhas). Das Bestimmte, sei es der Rücken nebst Hinterbeinen eines Hasen oder der Ochsenhas, wird gewaschen, enthäutet und von letzterm alles Fett entfernt. Doch sei hier vom Hasen die Rede. Derselbe wird nach dem Häuten nochmals gespült, nicht in Wasser gelegt, in einem weiß glasierten Topfe mit Wasser und so viel Essig, daß es stark säuerlich schmeckt, in kurzer Brühe gut geschäumt. Dann fügt man eine in Scheiben geschnittene Zitrone (die Kerne entfernt), etwa 8 Stück Schalotten oder 4 mittelgroße Zwiebeln, 2 Teelöffel Pfeffer, 2 Teelöffel Nelkenpfeffer, beides nicht gestoßen, hinzu,

läßt das Fleisch langsam gar, doch nicht zu weich kochen und stellt die Brühe, nachdem sie durch ein feines Sieb gegossen ist, zum Kaltwerden hin. Unterdes wird von 3–4 Kalbsfüßen Gelee gekocht; wenn es kalt geworden, Fett und Bodensatz entfernt und mit der vom Bodensatz abgegossenen Hasenbrühe zum Kochen gebracht. Die Geleebrühe muß einen kräftigen, stark säuerlichen Geschmack haben. Es ist davon 1¹/₄ l erforderlich; bliebe noch etwas zurück, so kann das Gelee nach Nr. L 2 gefärbt und zur Verzierung angewandt werden.

Zugleich wird eine Farce von Kalbsleber gemacht wie folgt: Die Leber wird gewaschen, enthäutet, abgespült, fein geklopft und durch ein Sieb gerieben. Dann werden 125 g Speck in Würfel geschnitten, nebst 250 g Schweinefleisch oder anderem rohen Fleisch feingehackt und mit einer kleinen Tasse gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot, 2 hartgekochten kleingehackten Eidottern, einer Tasse geschmolzener Butter (vom Bodensatz abgegossen) und soviel Salz und Nelkenpfeffer, daß es einen angenehmen Geschmack erhält, gut gemischt. Dann wird diese Farce in einer ausgeschmierten Auflaufform im Ofen gar und gelb gebacken und nach dem Erkalten in längliche Scheibchen geschnitten, desgleichen auch das Hasenfleisch. Danach bestreiche man die porzellanene Geleeform mit Öl, bedecke den Boden mit zur Hälfte abgekühlter Geleebrühe und mache, wenn sie fest geworden ist, eine beliebige Verzierung darauf, etwa von Zitronenscheiben, Kapern, roten Rüben usw. Dann lege man abwechselnd eine Lage Hasenfleisch und eine Lage Farce in die Form, fülle über jede Lage etwas Geleebrühe, lasse sie erstarren und fahre damit so lange fort, bis zuletzt die übrige Brühe darüber verteilt ist.

Man kann diese Speise, wenn das Gelee gehörig kräftig und fest gekocht ist, in kalten Wintertagen an einem kalten, luftigen Orte 10–14 Tage in der Form offenstehend aufbewahren. Beim Gebrauch werde dieselbe nach Nr. L 1 umgestürzt, hübsch verziert, etwa oben mit einem feinen Rändchen langgeschnittener roter Rüben, mit kleinen Petersilienblättchen untersteckt; ringsum macht sich eine Verzierung von roten Rüben, die Scheiben dreiwinklig geschnitten, mit Gelee und Petersilie fein durchlegt, sehr hübsch. Es kann die Sauce à la diable Nr. Q 57 oder die Sauce zur Sülze Nr. Q 72 dazu gegeben werden.

7. Beef royal. Ein Stück gutes Rindfleisch von 4–5 kg legt man 8 Tage in Essig, spickt es gehörig und läßt es mit 8 Kalbsfüßen, Lorbeerblättern, Schalotten, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone, weißem Pfeffer, Salz und 1¹/₂ bis 2 Flaschen rotem Wein 3 Stunden fest verschlossen langsam kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt etwas braun gebrannten Zucker dazu und gießt die Brühe durch ein Haarsieb über das Fleisch.

8. Kalbfleisch in Gelee. Man schneide das Vorderteil eines guten Kalbes in kleine viereckige Stückchen, wasche sie mit heißem Wasser und bringe

sie mit 2 Kalbsfüßen und Salz zum Kochen, gebe nach dem Abschäumen reichlich Weinessig, groben Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, einige Lorbeerblätter, auch, wenn man sie gerade hat, etwas Zitronenschale oder einige Stück Muskatblüte hinzu und lasse das Fleisch langsam weich kochen. Dann nehme man es heraus, koche die Brühe, wenn sie noch zu reichlich ist, mit den Kalbsfüßen etwas ein, doch nicht länger, bis sie kalt zu Gelee wird, rühre das schaumig geschlagene Weiße einiger Eier durch und lasse die Brühe durch einen Geleebeutel fließen. Das Fleisch wird nun in einige naßgemachte Geschirre gelegt und die Brühe darüber gegossen.
Beim Anrichten wird eine Schale umgestürzt und die Sauce à la diable Nr. Q 57 dazu gegeben. Zum längeren Erhalten des übrigen Geleefleisches dient, solches mit etwas Essig zu versehen und kühl und offen stehend aufzubewahren.

9. Kalbfleisch in Gelee à la Küstelberg. Besonders angenehm im Sommer. Man nimmt ansehnlich geschnittene Stückchen Kalbfleisch wie zum Frikassee, lege solche in einen hohen Steintopf, dazwischen Zitronenschale und ein wenig Nelkenpfeffer. Wenn der Topf gefüllt ist, streue man das nötige Salz darauf, übergieße das Fleisch mit einer Mischung von $^2/_3$ Essig und $^1/_3$ Wasser und binde den Topf mit einer Blase fest zu. Darauf setze man denselben in ein mit Wasser gefülltes eisernes Gefäß und lasse es 3 Stunden kochen.
Es müssen sich zwischen dem Fleische viele Knochenstückchen befinden und muß das Ganze nur lose in den Topf gelegt werden, damit sich Gelee bilden kann. Man gebe die Sauce à la diable Nr. Q 57 oder Senf mit Zucker dazu.
Als Beilagen sind Kopf- und Endiviensalat vorzüglich.

10. Gefüllter Kapaun in Gelee mit Sauce. 4 sauber gereinigte Kalbsfüße werden mit einem Stück Fleisch gut ausgeschäumt und mit den in Nr. L 3 angegebenen Gewürzen nebst Essig gekocht. Dann nimmt man aus dem Kapaun die Knochen und füllt ihn mit folgender Farce, welche für 2 Kapaunen berechnet ist, doch kann man ihn auch unausgefüllt kochen: 250 g Milchbrot wird gerieben, mit 125 g Butter über Feuer eine Weile gerührt, dann nimmt man den Topf davon ab, gibt hinzu: 500 g ganz fein gehacktes Kalbfleisch, 125 g feingehackten Speck, die feingehackten Lebern, 2–3 Eidotter, etwas dicke Sahne, Salz, Muskatblüte, etwas gehackte Zitronenschale nebst Saft und dem zu Schaum geschlagenen Weißen. Dies alles wird gut durchgeknetet, der Kapaun damit gefüllt, zugenäht und solcher in einer alten, sauber ausgebrühten Serviette zugeschlagen, in oben erwähnter Geleebrühe 2–2$^1/_2$ Stunden gut zugedeckt langsam gekocht. Dann nimmt man denselben aus der Brühe und legt ihn auf eine flache Schüssel, läßt ihn 1 Stunde abkühlen, legt ein flaches Brett mit etwas Gewicht darauf, um ihn ein wenig zu pressen. Unterdes

verfährt man mit der Bereitung des Gelees ganz nach Nr. L 1. Wenn dasselbe fertig ist, so gibt man davon eine Lage in die dazu bestimmte Form, läßt dies erkalten, legt den Kapaun, die Brust nach unten, darauf, auch kann man ihn in Stückchen schneiden, bedeckt ihn mit der Geleebrühe, stürzt ihn anderntags auf die bestimmte Schüssel und füllt rings umher folgende Sauce:
1 Rührlöffel voll dicke Sahne oder das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern wird mit 2 Teelöffeln Senf und ebensoviel Zucker gut gerührt; dann werden nach und nach hineingerührt: 4 Löffel Essig, 4 Löffel Salatöl, etwas feingehackter Estragon, ein wenig Pfeffer und Salz und von der zurückgelassenen Geleebrühe. Dies alles stark gerührt, um den Kapaun angerichtet und eine Verzierung von Kapern daraufgelegt.
Auch kann man den Kapaun ohne Gelee auf die Schüssel legen und die Sauce herumfüllen; man braucht dann die Geleebrühe nicht zu klären und kann sogleich die Sauce fertig rühren.

11. Junge Hähnchen in Gelee. Sind die Hähnchen, wie es beim Braten bemerkt worden, vorgerichtet, werden die Brustknochen eingedrückt und herausgenommen. Dann werden sie mit etwas Salz eingerieben, in einem irdenen Topfe in gelb gewordener Butter, fest zugedeckt, langsam weich und gelblich gedämpft und auf einer Schüssel zum Erkalten hingestellt. Unterdes läßt man eine nicht zu dünne Lage Geleebrühe nach Nr. L 1 auf einer mit Mandelöl bestrichenen Schüssel fest werden, deren Größe nach der Schüssel, worauf das Gelee gestürzt wird, gewählt werden muß. Darauf legt man das erkaltete Fleisch und bedeckt solches mit der übrigen ziemlich abgekühlten Geleebrühe. Am nächsten Tage stürzt man das Gelee auf die bestimmte Schüssel und verziert es nach Nr. L 2.

12. Hühnermayonnaise mit Geleering. Nachdem die Hühner gereinigt und in Butter, etwas Fleischbrühe und Zitronensaft weich gedünstet sind, werden sie zum Kaltwerden hingestellt, glatt in Stückchen geschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer durchstreut in einen Porzellantopf gelegt, mit Estragonessig und feinem Öl begossen und in dieser Marinade einige Stunden liegen gelassen. Unterdes wird ein Geleering nach dem Bestreichen mit feinem Öl mit einem sauren Gelee gefüllt und, wenn es ganz fest geworden, auf eine flache Schüssel gestürzt. Dann werden die Hühnerstückchen in Mayonnaise umgedreht und zierlich erhöht in die Mitte des Geleerings gefüllt; man kann sie mit Krebsschwänzen und Salatherzchen, mit Salatsauce getränkt, garnieren.

13. Puter in Gelee. Hierzu muß der Puter ganz jung sein, und wenigstens 2, besser 3 Tage vorher geschlachtet und reingemacht werden. Derselbe kann wie Kapaun in Gelee gefüllt werden. Die Zubereitung ist ganz dieselbe, wie es im Vorhergehenden bemerkt worden.

14. ENTEN IN GELEE. Man nehme sie gleichfalls jung, behandle sie wie Kapaun in Gelee, nehme sie, ganz kalt geworden, aus der Serviette, schneide sie in zierliche Scheiben, lege sie kranzförmig auf eine längliche Schüssel, das Gelee ringsum garniert, und gebe die bemerkte Sauce oder die Sauce Remoulade Nr. Q 58 dazu.

15. GEFÜLLTE GANS IN GELEE. Es gehört hierzu eine junge, recht vollkommene, nicht zu fette Gans, welche wenigstens 2–3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein muß. Nachdem sie ganz sauber gereinigt, mit Kleie und heißem Wasser abgerieben und gut abgespült, werden Beine, Flügel, Kopf und Hals abgeschnitten und samt Herz, Lunge und Magen zum Gänseschwarz (Gänseklein) verwandt. Die Gans wird nun ausgekocht und wie Kapaun in Gelee mit der Leber oder wie gebratener Puter gefüllt. Man kann Kalbsfüße oder Gelatine zum Gelee anwenden. Im ersten Fall setze man die Gans mit 4 Kalbsfüßen, schwach mit Wasser bedeckt und nicht zu viel Salz aufs Feuer, nehme den Schaum sorgfältig ab, gebe die in Nr. L 3 bemerkten Gewürze, auch den Essig dazu, nehme nach und nach alles Fett ab und lasse die Gans langsam kochen und weich werden, was bei einer jungen Gans in 3 Stunden der Fall sein wird. Dann nehme man sie aus der Brühe, welche bis zu 2–2½ l eingekocht sein kann, und verfahre im übrigen ganz wie bei Kapaun in Gelee.

II. SÜSSE, KLARE GELEES (SÜLZEN)

Vorab wird hier, wie es schon bei den sauren Gelees bemerkt worden, aufmerksam darauf gemacht, die Gelees im Sommer am vorigen Tage zu bereiten.

16. FEINES WEINGELEE VON KALBSFÜSSEN. Man nimmt zu 3 l Geleebrühe 12 große Kalbsfüße und kocht von denselben einen Stand, wie das in Nr. L 1 genau angegeben worden ist. Dann setzt man denselben mit 1½ l Wein, 750 g Zucker, 15 g gutem Zimt, dem Saft von 12 und der gelben Schale von 3 Zitronen aufs Feuer, gibt 6–8 zu flüssigem Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und verfährt weiter nach Nr. L 3. Man gibt das Gelee in Gläser oder in feine Glasteller oder zum Umstürzen in mit Mandelöl bestrichene Formen.
Für 30–36 Personen.
Anmerkung: Man rechnet zu 1 Flasche Wein 3 Kalbsfüße, für Kranke jedoch nur 2, weil das Gelee zarter sein muß. Überhaupt müssen alle Gelees nicht zu fest gemacht werden, je leichter, desto feiner; jedoch müssen sie so viel Festigkeit haben, daß sie nicht brechen, wenn sie aus der Form gestürzt werden.

17. Weingelee von Kalbsfüssen, weniger kostbar. Man kocht 9 Kalbsfüße mit Wasser zu $1^1/_2$ l Stand ein, gibt am nächsten Tage, wenn Fett und Bodensatz von demselben abgeschnitten ist, 2–$2^1/_2$ l weißen Wein, 560 g Zucker, Schale und Saft von 4 Zitronen, 15 g feinen ganzen Zimt hinzu und klärt es mit 6 Eiweiß. Weiter wie gesagt worden.

18. Weingelee von Agar-agar. (Besonders zu empfehlen.) 1 Flasche oder $^3/_4$ l guter Weißwein, 330 g Zucker, Saft von 2 saftreichen Zitronen, von einer Zitrone die feine gelbe Schale, welche man eine Weile in Wein ausziehen läßt, und eine Stange Agar-agar.
Nachdem dasselbe nach Nr. L 1 aufgelöst, läßt man Wein und Zucker in einem glasierten Töpfchen zugedeckt heiß werden, mit der Auflösung vors Kochen kommen, gießt es durch ein Mulltuch in eine mit Mandelöl bestrichene Form und stellt es zum Stürzen an einen kalten Ort.

19. Rotes Weingelee von Gelatine. 1 l guter weißer Wein, $^1/_2$ l starker Tee, $^1/_2$ l Wasser, Saft und abgeriebene Schale von 2 Zitronen, stark mit Zucker versüßt, ein Guß Rum, im Winter 80 g, im Sommer 90 g rote Gelatine.
Mit Ausnahme der beiden letzten Teile wird alles zum Kochen gebracht, dann der Rum und die aufgelöste Gelatine durchgerührt.

20. Weingelee in Eierform. $^1/_2$ l Milch, 30 g *weiße* Gelatine, 8 g süße geriebene Mandeln, ein Stück Vanille und Zucker nach Geschmack.
Nachdem man dies alles aufgekocht hat, füllt man zum Entstehen der Eierform die Flüssigkeit in Eierschalen mit möglichst kleiner Öffnung und stellt sie zum Erkalten in Eierbecher. Hierauf vermischt man eine Flasche Rheinwein, worin man zuvor die Schale einer Zitrone hat ausziehen lassen, mit 180 g Zucker, 60 g aufgelöster Gelatine und dem Saft von 2 Zitronen, legt die abgeschälten Eier in eine Porzellanform, gießt den Wein (ungekocht) darüber, läßt das Gelee steif werden und gibt es, gestürzt, zur Tafel.

21. Zitronengelee. $^1/_2$ l Kalbsstand nach Nr. L 1, 1 l weißer Wein, 375 g Zucker, 3 g Zimt, einige Nelken, von 4 Zitronen der Saft, von 2 die Schale, eine Erbse groß Safran, 4 Eiweiß, nach Nr. L 16 bereitet. Das Gelee wird mit in Zuckerlösung gekochten Zitronenscheiben verziert.
Statt mit Kalbsstand kann man dieses Gelee auch mit $1^1/_3$ Stange Agar-agar bereiten.

22. Zitronengelee ›Deliciosa‹. 1 l frische Milch, $^1/_2$ Flasche weißer Wein, 500 g Zucker, abgeriebene Schale von 3, Saft von 6 Zitronen und nicht ganz 2 Stangen Agar-agar oder 40 g rote Gelatine, nach Nr. L 1 aufgelöst. Die Milch wird mit dem Zucker gekocht, die übrigen Teile hinzugetan,

wonach eine Absonderung erfolgt, und solches durch ein Sieb gegossen, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist, und die Flüssigkeit in eine mit feinem Öl bestrichene Form zum Erkalten hingestellt.

23. Punschgelee von Hausenblase. 40–45 g Hausenblase wird mit 1/4 l Wasser aufgelöst und mit 500 g Zucker, woran 1 Zitrone abgerieben worden, 1/2 l Wein, dem Saft von 6 Zitronen und einem geschlagenen Eiweiß zum Kochen gebracht, der Schaum abgenommen, der Topf vom Feuer gesetzt, 1/2 l Rum durchgerührt und durch ein feines Tuch in eine mit Mandelöl bestrichene Form gegossen.
Anmerkung: Es ist hier auf sehr gute Hausenblase gerechnet. Ist sie weniger gut, so muß mehr genommen werden.

24. Französisches Likörgelee von Gelatine. 30 g Gelatine, 3/4 l Wasser, 250 g Zucker, 1 Zitrone, 2–3 Gläschen Arrak oder Likör.
Man löst die Gelatine nach Nr. L 1 auf, mischt sie mit dem Wasser, schlägt 2 Eiweiß mit der zerdrückten Schale, gießt die etwas abgekühlte Gelatine auf das Eiweiß und fährt fort zu schlagen, fügt den Zucker hinzu und setzt es aufs Feuer, wobei man zu schlagen fortfährt. Wenn es zu kochen anfängt, träufelt man den Saft einer Zitrone hinein, läßt es einige Minuten kochen, seiht die Flüssigkeit durch ein feines Leinwand-Tüchelchen und vermischt das Durchgelaufene mit dem Arrak oder beliebigem Likör, gießt es in Glasteller oder Gläser und stellt diese an einen recht kalten Ort. Bei warmer Temperatur würde das Gelee, auf kaltes Brunnenwasser gestellt, schneller fest werden.
Anmerkung: Dies Rezept ist von Madame Lainé in Paris, Gattin de Herrn Lainé, welcher die Gelatine erfunden, mitgeteilt.

25. Weingelee von Gelatine, *in Gläsern zu servieren.* 30 g Gelatine, 1 Flasche Wein, 250 g Zucker, 2 gute frische Zitronen. Die Gelatine wird nach Nr. L 1 zum Auflösen warm gestellt, die gelbe Schale der Zitronen mit einem scharfen Messer möglichst fein abgeschält und 1/2 Stunde in einem Glase mit etwas Wasser zugedeckt, wo dann die Schale entfernt wird. Nachdem die Gelatine aufgelöst, wird sie mit dem Wein, Saft der Zitronen, Zucker und dem Zitronenwasser zugedeckt bis vors Kochen gebracht, durch ein feines Tüchelchen geseiht, in Gläser gefüllt und an einen kalten Ort gestellt. Je schneller das Gelee von Gelatine erkaltet, desto schöner und fester wird es.

26. Gelee mit allerlei Früchten. Man macht ein Wein- oder Zitronengelee, süßer als gewöhnlich, gießt es in eine Schüssel, setzt Früchte der mannigfaltigsten Art wie Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren etc. in zierlicher Ordnung hinein und läßt das Gelee fest werden. Oder man reibt 1 1/2 l reife Erdbeeren durch ein Sieb, gibt das Durchge-

laufene auf eine ausgespannte Serviette und gießt ein schon durchgelaufenes und wieder heiß gemachtes Zitronengelee darauf.

27. Himbeer- oder Stachelbeergelee. Auf jeden gehäuften Eßlöffel Himbeer- oder Stachelbeergelee nehme man 2 desgleichen feingeriebenen Zukker und 1 Eiweiß. Solches wird zusammen solange gerührt, bis es ganz steif ist. Es dient dies zugleich, in Häufchen gesetzt, zum beliebigen Verzieren von Creme.

28. Fruchtgelee ohne Zusatz von Stand. Gelees von Johannis- oder Himbeeren, besonders aber von Kirschäpfeln, wie man sie beim Einmachen der Früchte findet, in Glas- oder Porzellanformen aufbewahrt und beim Gebrauch umgestürzt, machen schöne Geleespeisen.

29. Apfelsinenkörbchen mit Gelee gefüllt. Man schneide ansehnliche Apfelsinen mit einem scharfen Messer in der Mitte glatt durch und nehme mit einem silbernen Eßlöffel das Inwendige bis zur Schale heraus. Dann durchschneide man an der Schnittseite gleichmäßig die Schale, so daß ein Rändchen von der Breite eines Strohhalms entsteht, das gleichfalls in Strohhalmbreite an beiden Seiten der Apfelsine fest bleiben muß. Dies Rändchen wird zusammengefaßt und oben mit einem ganz schmalen grünseidenen Bändchen so zusammengebunden, daß eine kleine niedliche Schleife entsteht.
Zugleich mache man ein beliebiges Weingelee, mit dem Saft der Apfelsinen vermischt, fülle damit die Körbchen und stelle sie zum Kaltwerden auf die bestimmte Schüssel.
Da die Körbchen nur eine geringe Quantität fassen und vielleicht manche eine größere Portion nehmen möchten, so halte man eine Geleeschüssel bereit, damit die Gäste nach Gefallen ihre Körbchen nochmals füllen können.

III. GEFRORENES ODER EIS

30. Allgemeine Regeln. Die Gerätschaften dazu sind: ein Eimer und eine Büchse von Zinn oder Blech, die ganz fest verschlossen werden kann; zugleich darf das Eis nicht fehlen, welches man so fein zerschlagen muß, daß die Stückchen nicht größer sind als kleine Haselnüsse. Zuerst schütte man eine Handhoch Eis in den Eimer, ein paar Handvoll Salz darüber, dann setzt man die mit Creme gefüllte Büchse fest zugemacht hinein, legt an den Seiten rund herum eine Lage Eis, streut eine Handvoll Salz darüber, stellt die Büchse fest und fährt mit dem Eis- und dem Salzstreuen so fort. Die Büchse und das Eis müssen mit der Höhe des Eimers gleich stehen. Dann streut man noch eine Handvoll Salz darüber. Ohne Salz kann man kein

Gefrorenes machen, je mehr man davon nimmt, desto schneller ist man fertig. So läßt man die Büchse 1/4 Stunde im Eise stehen, dreht sie am Henkel einigemal herum, ohne sie zu heben, nimmt den Deckel behutsam ab, rührt mit einem dazu geschnittenen glatten Spachtel die Masse durch, macht alles los, was sich am Boden und an den Seiten angesetzt hat, während man mit der andern Hand die Büchse immer so schnell wie möglich im Kreise um den Spachtel dreht; doch muß man ja vorsichtig dabei sein, daß kein Eis in die Büchse fällt. Ist nun die Masse gut gerührt, so macht man die Büchse wieder fest zu und läßt sie nochmals 1/4 Stunde ruhig stehen, fängt dann wieder an zu rühren, alles Eisige abzustoßen und mit der Masse zu vereinigen, indem die Büchse immer bewegt werden muß. So fährt man fort, bis die Masse dick geschmeidig wird und sich wie dicke Sahne rühren läßt. Wenn sie zu schnell gefrieren sollte, muß man die Masse mit Gewalt losstoßen und zerrühren, jedoch ohne die Büchse zu heben, und langsamer drehen. Wird das Gefrorene zu früh fertig, gießt man 1 l kaltes Wasser auf das Eis, damit das in der Büchse befindliche nicht nachfriere und eisig werde, deckt den Eimer mit einem Tuch zu und läßt die Büchse bis zum Anrichten darin stehen. Dann füllt man das Gefrorene in Gläser und gibt es zum Dessert.

31. Vanilleeis. Man läßt 4 g Vanille in etwas Milch langsam auskochen, preßt es durch ein Stückchen Leinwand und rührt hinzu: 16 frische Eidotter, 2 l gute frische Sahne, 330 g Zucker, und läßt dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen kommen, gießt es schnell in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt die Masse nachher so lange, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bilde. Ganz kalt geworden, füllt man sie in die Gefrierbüchse.
Anmerkung: Aus dieser Portion bekommt man 30–40 Gläser. Die Vanille kann zweimal gebraucht werden.

32. Quitteneis. Die Quitten, welche vorher geschält sind, werden mit Wasser und einigen Stückchen Zimt ganz weich gekocht, zerdrückt, durch ein feines Sieb gerieben, mit Zucker vermischt und in die Gefrierbüchse gefüllt.
Zu je 500 g durchgerührter Quitten nimmt man 250 g Zucker.

33. Apfelsineneis. 250 g Zucker werden mit einer mittelgroßen Tasse Wasser gekocht und ausgeschäumt, hinzugegeben die auf Zucker abgeriebene Schale von 1 Apfelsine, der Saft von 8 Apfelsinen und 2 Zitronen, 1/2 Flasche Malaga und 25 g gute Hausenblase oder eine Stange Agar-agar, beides mit 1/4 l Wein nach Nr. L 1 aufgelöst.

34. Punscheis. 3/4 l Wasser, 3/4 l Wein, 500 g Zucker, ein Stück Vanille, Zimt und die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, der Saft von

4 Zitronen und 12 Eidotter. Dies läßt man unter starkem Rühren bis vors Kochen kommen und gießt es, des sehr leichten Gerinnens halber, schnell in eine Schüssel (siehe Vanilleeis). Während des Gefrierens rührt man beim Öffnen der Büchse nach und nach 4 Tassen Arrak durch die Masse.

35. HIMBEEREIS. Saft von 1 kg ausgepreßten Himbeeren, 375 g mit etwas Wasser geklärter Zucker, 1/2 l weißer Wein und einige Stücke Zimt. Dies alles läßt man zusammen aufkochen und gefrieren.

36. VEILCHENEIS. 250 g Zucker, 1 1/4 l dicke süße Sahne, 1/4 l Veilchensaft, 12 Eidotter. Dies wird unter beständigem Rühren bis vors Kochen gebracht, erkaltet in eine Gefrierbüchse gegossen.

37. GEFRORENER WESTFÄLISCHER PUDDING. 6/10 l Milch, 200 g Zucker und 1/2 Stange Vanille läßt man aufkochen, rührt 3 ganze Eier oder 6 Eidotter mit etwas kalter Milch durch die Masse und dies zusammen so lange auf dem Feuer, bis es sich verdickt; läßt die Masse erkalten, gießt sie durch ein Sieb in eine in Eis und Salz eingesetzte Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißiger Bearbeitung mit dem Spatel gefrieren, arbeitet nach und nach 8/10 l geschlagene Sahne, die mit gestoßenem Zucker nach Geschmack versüßt ist, und 25 g geriebenes Schwarzbrot (Pumpernickel), 60 bis 80 g (1/4 bittere) halb feingestoßene Makronen und etwas Maraschino darunter, bearbeitet die Masse mit dem Spatel, bis sie ziemlich steif geworden ist, füllt sie in eine Puddingform, die man fest verschließt, vergräbt sie in fein zerstampftes Eis mit vielem Salz und läßt sie im Keller 2 bis 3 Stunden ruhig stehen. Beim Anrichten taucht man die Form in lauwarmes Wasser, stürzt den Pudding und verziert ihn mit beliebigem Gebäck.

38. GEBACKENES EIS. Man schlägt 6 Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt ihn mit 200 g feinem Zucker und streicht die Hälfte dieser Schaummasse auf eine tiefe Porzellanschüssel. Man bäckt die Masse im gelind warmen Ofen langsam lichtgelb und spröde und läßt sie auskühlen. Dann füllt man Vanilleeis in die Kruste, überstreicht es mit der anderen Hälfte des süßen Eierschnees, besiebt ihn dicht mit Puderzucker und hält eine glühende Schaufel so lange darüber, bis sich eine lichtgelbe Kruste auch oben gebildet hat. Man verziert den Rand der Schüssel noch mit abgetropften eingemachten Früchten und reicht sie sofort zur Tafel.

M Verschiedene kalte, süße Speisen

wie Puddings, welche nach dem Kochen in Porzellanformen gefüllt werden, Blancmangers, Speisen von geschlagener Sahne, Fruchtschalen, nebst Wein-, Milch- und Fruchtcremes in Glasteller und Gläser zu füllen.



1. Allgemeine Regeln beim Kochen der Cremes. Gleichwie nur in sauberen Kochgeschirren dem Auge und Geschmack angenehme Speisen zubereitet werden können, so sind diese zum Kochen der Cremes eine notwendige Bedingung. Bei Cremes, wozu feingestoßene Mandeln gebraucht werden, sei auf die wahlweise Verwendung einer neuzeitlichen Mandelreibe hingewiesen. Wünscht man die Vanille stückweise zu gebrauchen, so kann sie zweimal benutzt werden. Zur Ersparnis kann man eine Kleinigkeit davon mit Zucker gestoßen auf Vorrat halten und nach Vorschrift verwenden oder sich des fertigen Vanillezuckers bedienen.
Schlagen der Cremes. Da die Cremes sehr leicht gerinnen und alsdann mißraten, so wolle man folgendes nicht unbeachtet lassen. Die Cremes müssen gleich von Anfang an etwas geschlagen werden; sobald sie aber warm geworden sind, muß das Schlagen rascher fortgesetzt werden und ununterbrochen rasch geschehen bis *vors* Kochen. Kochen dürfen sie nicht, es sei denn, daß reichlich Mehl mit den Eiern verbunden wäre. Alsdann werden sie so schnell wie möglich in eine bereitstehende tiefe porzellanene Schale geschüttet und noch eine kleine Weile geschlagen, bis sie nicht mehr sehr heiß sind.

Eidotter. Zu solchen Speisen, wobei die Eidotter zuletzt hinzugegeben werden, zerrührt man diese mit etwas kaltem Wasser – zu jedem Eidotter 1 Eßlöffel voll –, nehme den Topf vom Feuer, rühre von der kochenden Flüssigkeit etwas zu den Eidottern, nach und nach mehr, gieße sie unter starkem Rühren langsam zu der gekochten Masse und verfahre weiter wie bemerkt worden.
Weitere Verfahren. Um zu verhüten, daß sich eine Haut bildet, rühre man die Cremes bis zum Erkalten zuweilen durch und lasse sie bis 1 oder 2 Stunden vor dem Gebrauch stehen, rühre sie dann nochmals durch und fülle sie, nach ihrer Art, in Gläser oder Cremeschüsseln. Letztere können mit Sukkade (Zitronat), welche so fein wie Blätter geschnitten wird, oder mit rotem und weißem spanischem Wind (Baisers), mit Blättchen von Preiselbeer- oder schwarzem Johannisbeergelee oder auch mit Blumenblättchen verziert werden.

2. Zum Verzieren von Cremes. Dicke süße Sahne wird ganz steif geschlagen, Zucker, ein kleiner Guß Arrak hinzugegeben und durchgerührt, sodann mit einem Teelöffel abgestochen und der Rand der Cremes damit verziert oder die Sahne mit einem Spritzbeutel auf die Creme gespritzt.

3. Viktoriapudding. 1½ Stange Agar-agar, in Ermangelung 60 g Gelatine, 60 g Biskuitchen, 120 g je zur Hälfte Rosinen und Korinthen (oder eingemachte, in Stückchen geschnittene Aprikosen), Schale einer und Saft von 2 Zitronen, ½ Flasche Weißwein, 125 g Zucker, 10 Eidotter und 2 ganze Eier.
Agar-agar wird (siehe Nr. L 1) mit Wasser, Gelatine mit Wein aufgelöst. Der Wein wird mit dem Zucker, Eiern und Zitronen unter stetem Schlagen mit dem Schaumbesen aufgekocht, vom Feuer genommen und das aufgelöste Bindungsmittel nebst dem Eiweißschaum gut durchgerührt. Dann füllt man in die mit feinem Öl ausgestrichene Porzellanform die Hälfte der Creme, legt die Biskuitchen, in Maraschino getunkt, darüber hin, streut die Rosinen und Korinthen oder Aprikosen darauf, bedeckt solches mit der übrigen Creme, stellt es zum Erstarren auf Eis oder an einen kalten Ort und gibt die Speise umgestürzt ohne Sauce zur Tafel.

4. Weinpudding. 1 Flasche guter Rheinwein, 12 Eidotter, 250 g Zucker, Geleebrühe von 2 Kalbsfüßen, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, ganzer Zimt. Statt Gelierbrühe von Kalbsfüßen kann man auch 1 Stange Agar-agar oder 40 g Gelatine nehmen. Das Nähere von diesen drei Geliermitteln ist in Nr. L 1 mitgeteilt. Wünscht man die Speise nicht zu stürzen, sondern in Tellern zu servieren, so ist etwas weniger hinreichend. Wein, Zucker und Gewürz setze man fest zugedeckt aufs Feuer, lasse es bis vors Kochen kommen, gebe das Gelee hinzu, lasse es durchkochen, nehme den Topf vom Feuer, das Gewürz heraus und rühre die Eidotter,

mit etwas kaltem Wasser zerrührt, gut durch die Masse, damit sie nicht gerinnen, gieße dieselbe schnell in eine Schüssel, rühre sie noch einige Minuten und gebe sie in eine mit Mandelöl bestrichene Porzellanform. Erkaltet wird dieser Pudding, ebenso fein wie angenehm von Geschmack, gestürzt und mit einer Vanillesauce zur Tafel gegeben.
Für 24 Personen.

5. Rumpudding. (Sehr gut.) 3/4 l süße Sahne, 250 bis 375 g Zucker, 20 frische Eidotter, Schale von 2 Zitronen, 1/4 l feiner Rum, 1 Stange Agaragar oder 40 g Gelatine.
Die Zitronen werden auf Zucker abgerieben, Zucker, Sahne und Gelatine, welche nach Nr. L 1 aufgelöst worden, zum Kochen gebracht, die Eidotter mit etwas zurückgelassener Sahne zerrührt und, indem man den Topf vom Feuer genommen, diese behutsam durchgerührt. Danach wird die Masse mit dem Rum vermischt, in einer Schale noch ein wenig gerührt, dann in eine mit feinem Öl bestrichene Form gefüllt und, völlig erkaltet, gestürzt.
Dazu eine Rotwein- oder frische Johannisbeersauce oder auch eingekochter Fruchtsaft.
Für 20 Personen.

6. Zitronenpudding. (Vorzüglich.) 1 Flasche Weißwein, 11 frische Eier, 250 g Zucker, 3 frische Zitronen, knapp 30 g Hausenblase oder 1 Stange Agar-agar oder 40 g Gelatine, 1 Eßlöffel Speisestärke.
Nachdem das Bindemittel nach Nr. L 1 aufgelöst, lasse man es durch ein Mulläppchen fließen. Dann reibe man 2 Zitronen auf dem Zucker ab, presse aus 3 Zitronen den Saft, zerrühre die Eidotter und lasse solches nebst Wein und der mit etwas Wasser aufgelösten Stärke unter fortwährendem Rühren bis *vors* Kochen kommen. Schnell den Topf vom Feuer genommen, rühre man den steifen Schaum gut durch und schütte die Masse in eine mit feinem Öl bestrichene Form.
Für 24 Personen.

7. Sagopudding. 150 g echter Sago, 6 große Eier, 90 g Zucker, 30 g aufgelöste Gelatine, Zitronenschale und Zimt.
Der Sago wird behutsam abgebrüht, mit Milch, Zitronenschale und ganzem Zimt langsam weich und steif gekocht. Dann läßt man unter stetem Rühren die aufgelöste Gelatine gut durchkochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Eidotter mit etwas Milch zum kochenden Sago, mischt danach sogleich den festen Eiweißschaum durch und füllt damit eine gespülte Form.
Völlig erkaltet wird der Pudding umgestürzt und mit einer Frucht- oder Rotweinsauce serviert.
Für 10 Personen.

8. Apfelpudding. 1 Suppenteller nicht steifes Apfelmus, das mit Wein, Zucker, Zitronenschale gekocht und durch ein Sieb gerührt wird, Saft von 2 Zitronen, 2/3 Stange Agar-agar oder 30 g Gelatine (nach Nr. L 1 aufgelöst), 4 Eiweiß und Zucker nach Geschmack.
Das Apfelmus wird mit dem Zitronensaft und Zucker zum Kochen gebracht, die bemerkte Lösung mit 1 Eßlöffel zerrührter Stärke gut durchgekocht, vom Feuer genommen, der steife Eiweißschaum durchgemischt und in eine Form geschüttet.
Für 8–10 Personen.

9. Roter Reismehlpudding. 1/2 l Johannisbeer- oder Himbeersaft, 1/2 l Rotwein, 135 g Reismehl, Zucker nach Geschmack.
Wein, Saft und Zucker lasse man kochen, streue das Reismehl hinein, lasse es gar, doch nicht breiig und nicht zu steif werden, fülle es in ein naßgemachtes Geschirr und stürze den Pudding nach dem völligen Erkalten vorsichtig auf eine Schüssel.
Eine wohlschmeckende Sauce zu diesem Pudding und der folgenden roten Grütze ist geschlagene Sahne mit Vanille und Zucker, auch kann man eine kalte Vanillesauce, sowie auch dicke Sahne mit Rotwein, Zucker und etwas Rum geschlagen, dazugeben.
Für 10 Personen.

10. Rote Grütze. 1/2 l Saft, 1/2 l Wasser, 135 g Grieß, Zucker nach Geschmack, nach vorhergehender Angabe gekocht.
Für 10 Personen.

11. Roter Schaumpudding. 1 l mit Rotwein oder Wasser vermischter Johannisbeer- und Kirschsaft, 100 g Speisestärke, 6–9 Eiweiß, nach Belieben Zimt.
Nachdem die Flüssigkeit zum Kochen gebracht, wird die mit etwas Wasser aufgelöste Stärke hinzugerührt und gut durchgekocht. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, mischt den steifen Eiweißschaum leicht durch, läßt die Masse noch einmal aufkochen und schüttet sie in eine gespülte, mit Zucker bestreute Porzellanform.
Kalt gestürzt wird der Pudding mit einer Vanillesauce serviert.
Für 12–14 Personen.

12. Roter Flammeri. 1 l Milch, 90 g Zucker, einige geriebene bittere Mandeln, etwas Vanillezucker oder Zitronenschale und 40 g rote Gelatine.
Die 4 ersten Teile werden zum Kochen gebracht, dann wird die mit einer Tasse kochenden Wassers aufgelöste Gelatine durchgerührt und die Masse in eine mit Wasser umgespülte Form gegossen.
Fruchtsaft ist hierzu die angenehmste Sauce.
Für 10–12 Personen.

13. Reispudding mit Zitronen. 375 g bester Reis, 375 g Zucker, 1/2 l Wein, 4 Zitronen.
Der Reis wird gut abgebrüht, in Wasser gar und dick, nicht steif gekocht, die Körner aber dürfen nicht zerkochen. Unterdes reibt man eine Zitrone auf dem Zucker ab, schält 2 Zitronen bis an die Haut, welche den Saft umschließt, kocht die Schale in Wasser weich und schneidet sie in dünne Streifchen. Dann setzt man etwas in Wasser getunkten Zucker aufs Feuer, kocht ihn klar, gibt die Zitronenstreifen hinein und läßt sie bei öfterem Umrühren so lange kochen, bis sie den Zucker aufgenommen haben oder kandiert sind, und legt sie zum Trocknen hin.
Der Zitronensaft wird mit Wein und Zucker gekocht und der heiße Reis nebst der kandierten Schale vorsichtig durchgerührt und in eine umgespülte Form gefüllt. Erkaltet stürzt man den Pudding auf eine Schüssel und legt zierliche Figuren von feinen eingemachten Früchten darauf.
Man serviere ihn mit einer Schaum- oder Rotweinsauce.
Für 14 Personen.

14. Reispudding mit Obst. 250 g Reis, Milch, Zucker und ganzer Zimt, ferner Mandeln, Wein, Zitronen, Korinthen, in Scheiben geschnittene Äpfel.
Man kocht den Reis, nachdem er abgebrüht ist, in Milch, Zucker und Zimt weich und nicht zu steif. Zugleich koche man langgeschnittene Mandeln in etwas Wasser halb weich, gebe ein paar Tassen Wein, Zucker, Zitronensaft und Schale, Korinthen und die Apfelscheiben hinzu, lasse sie weich werden und mache die Sauce mit etwas Kartoffelmehl oder Stärke sämig. Dann gebe man in eine gespülte Form eine Lage Reis, eine Lage Äpfel und so fort, bis der Reis den Schluß macht.
Kalt stürze man den Pudding auf eine Schüssel und gebe eine Wein- oder Vanillesauce dazu.
Für 12 Personen.

15. Pudding aus Baden-Baden. 125 g Reis, 125 g Zucker, Milch, Vanille, 15 g Hausenblase oder Gelatine, zu steifem Schaum geschlagene Sahne.
Der Reis wird gut abgebrüht, in Milch, Vanille und Zucker weich und dick gekocht. Dann wird die aufgelöste Hausenblase oder Gelatine mit dem Reis durchgekocht, nach dem Erkalten die zu steifem Schaum geschlagene Sahne durchgerührt, in eine naßgemachte Form geschüttet und auf Eis oder kaltes Brunnenwasser gestellt. Letzteres muß einigemal erneuert werden.
Für 10 Personen.

16. Eispudding von Reis. 500 g Reis, 500 g Zucker, 6 Zitronen, 2 Eßlöffel Rum und Fruchtgelee.
Man reibt die Schale zweier Zitronen auf Zucker ab und stellt den abge-

schabten Zitronenzucker erst hin. Unterdes wird der Reis gut abgebrüht, in einem höchst saubern Kochgeschirr mit 5 l Wasser und dem Zucker 3 Stunden langsam und zugedeckt gekocht. Dann rührt man die abgeriebene Zitronenschale mit dem Saft von 6 Zitronen und dem bemerkten Rum durch, gibt die Masse, nicht völlig erkaltet, lagenweise, hin und wieder mit einem Teelöffel Fruchtgelee durchgelegt, in eine naßgemachte Porzellanform und stürzt sie, erkaltet, auf eine Schüssel.

17. Reisgelee. 500 g bester Reis, 500 g Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben, Saft von 2 frischen Zitronen und 1 Weinglas Arrak.
Der Reis wird gut abgebrüht, in einem sehr saubern Kochgeschirr mit 5 l Wasser, zugedeckt, vom Kochen an 1 1/2 Stunde ununterbrochen, jedoch langsam und ohne darin zu rühren, gekocht.
Unterdes wird der Zucker, in Wasser getunkt, klar gekocht, das Reiswasser durch ein Sieb hinzugegossen und mit dem Saft der Zitronen zum Kochen gebracht, vom Feuer genommen und der Arrak durchgemischt.
Da diese Speise langsam erkaltet, so muß sie, namentlich im Sommer, tags vorher bereitet werden. Es wird eine feine Frucht- oder Rotweinsauce dazu gereicht; besonders erfrischend ist eine Sauce von frischem Himbeer- oder Johannisbeersaft, wie man sie in Nr. Q 97 oder 98 findet. Auch ist eingekochter Fruchtsaft angenehm dazu.
Wünscht man dem Reisgelee eine rote Färbung zu geben, so wird Himbeer- oder Johannisbeergelee durch die kochende Masse gerührt und dann eine weiße Schaumsauce dazu gereicht.
Für 14–16 Personen.

18. Pelemele (Pêle-mêle). 1 l frische Milch, 4 nicht gehäufte Eßlöffel feinstes Mehl, 12 frische Eidotter, Zucker und Vanille nach Geschmack. Zum Bedecken der Creme 250 g Himbeer- oder Johannisbeergelee und 3 Eiweiß.
Das Mehl wird mit 3/4 l Milch klar gerührt, nebst Zucker und Vanille unter beständigem Umrühren zum Kochen gebracht. Dann werden die Eidotter mit der übrigen Milch angerührt, zu der Masse gegossen, durchgerührt, in eine Schüssel gefüllt und zum Erkalten hingestellt. Unterdes rührt man das Gelee mit dem Eiweiß 1 Stunde nach einer Richtung und füllt, kurz vor dem Gebrauch, den Schaum über die Creme.
Für 12 Personen.

19. Blancmanger. 1/2 l süße Sahne, 1/2 l Milch, 1 Stange Agar-agar oder 40 g Gelatine (nach Nr. L 1 aufgelöst), 125 g süße, 3 Stück bittere geriebene Mandeln, 125 g Zucker, ein Stück Vanille und einige Stücke Zimt.
Die Gewürze werden mit der Milch zum Ausziehen heiß gestellt, danach wird diese durch ein Sieb gegossen, mit Mandeln, Zucker, Sahne und Gelatine 10 Minuten gekocht, vom Feuer genommen, pausenweise so lange

gerührt, bis die Hitze größtenteils verdampft ist, in eine mit feinem Öl bestrichene Porzellanform geschüttet, völlig erkaltet umgestürzt.
Man gebe eine gekochte, kalt gewordene Rheinweinsauce dazu oder Sauce von frischen Johannisbeeren.
Für 12 Personen.

20. Blancmanger mit Speisestärke. 1 l Milch, 75 g Speisestärke, 5 Eidotter, 75 g Zucker, 24 Stück süße und 8 bittere geriebene Mandeln, etwas Zitronenschale, eine Walnuß dick frische Butter.
Milch, Zucker, Mandeln und Zitronenschale werden gekocht, dann rührt man die Stärke und Eidotter mit etwas kaltem Wasser hinzu, läßt sie unter stetem Rühren gut durchkochen und schüttet das Blancmanger schnell in eine Schale. Damit sich keine Haut bildet, wird es zuweilen durchgerührt, erkaltet in eine Schüssel gefüllt und mit passenden Früchten verziert, oder auf Tellerchen oder Untertassen serviert.
Als Sauce: Sauce von frischem Johannisbeersaft, eingekochter Fruchtsaft, Sahnesauce von Johannisbeergelee mit etwas Arrak schaumig geschlagen, gekochte rote Weinsauce, weiße Schaumsauce, Rot- oder Weißwein und Zucker, und andere mehr.
Für 14–16 Personen.

21. Charlotte russe. 1/4 l süße Sahne, 250 g Zucker, 10 Eigelb, ein Stück Vanille, 2 Eßlöffel klare Gelierbrühe von Kalbsfüßen oder 2/3 Stange Agar-agar oder 30 g Gelatine, jedes nach Nr. L 1 vorgerichtet, und der Schaum von 3/4 l süßer Sahne, steif geschlagen.
Die Vanille stelle man mit der jungen Sahne auf eine heiße Platte, damit sie gut ausziehe, bringe sie danach mit dem Zucker zum Kochen und lasse sie erkalten. Dann rühre man die Eidotter hinzu, schlage solches mit einem Schaumbesen auf nicht zu starkem Feuer, bis es dick geworden ist – kochen darf es nicht –, nehme es vom Feuer und gieße es in eine kalte Schale. Danach wird das kochende Bindungsmittel durchgerührt, noch eine Weile geschlagen und, nachdem die Creme abgekühlt ist, der Sahneschaum durchgemischt. Darauf wird eine Porzellanform mit feinem Öl bestrichen, mit Biskuits ausgelegt und mit der Creme gefüllt, diese auf Eis, in Ermangelung in kaltes Brunnenwasser gestellt, was oft gewechselt werden muß. Völlig erkaltet wird die Form gestürzt, was am besten am folgenden Tag geschieht.
Für 8–10 Personen.

22. Apfelsinenspeise. 3 Apfelsinen, 1 Zitrone, 125 g Zucker, 1/3 Stange Agar-agar oder 15 g weiße Gelatine, nach Nr. L 1 vorgerichtet.
Die Schale einer Apfelsine wird auf dem Zucker abgerieben, derselbe mit dem Saft der 3 Apfelsinen, dem Zitronensaft und dem Bindungsmittel, nach Abschnitt Nr. L 1 vorgerichtet, in einem engen Töpfchen einmal auf-

gekocht und nachdem gerührt, bis es fast kalt geworden. Dann wird die Sahne darunter gepeitscht, in eine mit feinem Öl dünn bestrichene Form gefüllt und zum Erkalten hingestellt. – Für 6 Personen.

23. Crème à la Sultan. 1/2 l Milch, 180 g Zucker, 8 Eier, 1 1/2 auf Würfelzucker abgeriebene Zitronen und etwas ganzer Zimt.
Die Hälfte des Zuckers wird in einem halben Glas frischen Wassers in einer Kasserolle auf mäßigem Feuer kastanienbraun gemacht, dann fügt man Milch und Zimt hinzu, läßt es eine kleine Weile langsam kochen, gießt es durch ein Sieb und stellt es zum Abkühlen hin. Unterdes reibt man eine Zitrone an Zucker ab, rührt die Eidotter sowie auch die Milch hinzu, gießt es nochmals durch ein Sieb, stellt es in kochendes Wasser und legt einen heißgemachten Deckel darauf. Sobald die Masse fest geworden, nimmt man sie aus dem Wasser, läßt sie abkühlen, schlägt das Eiweiß zum festen Schaum, womit die übrige abgeriebene Zitronenschale und der zurückbehaltene Zucker vermischt wird, legt von dem Schaum einen Ring um die Creme, in die Mitte eine Kugel, bestreut den Ring mit Zucker und stellt ihn, damit er Färbung erhält, in einen heißen Ofen. Die Creme kann warm und kalt gegeben werden, im letzteren Falle läßt man den Schaum weg.

24. Schweizer Creme. 3/8 l Milch, 8 Eidotter, 125 g Zucker, bittere Makronen und ein dicker Sahneschaum, welcher von 1/2 l süße Sahne, Vanille, Zucker und 3 Löffel Rum geschlagen ist.
Die Eidotter werden mit einem Teelöffel Stärke oder Mehl, der Milch und dem Zucker über Feuer zu einer Creme gerührt, dann wird diese schnell in eine Schale geschüttet und das Rühren bis zum Erkalten pausenweise fortgesetzt. Danach belege man eine Cremeschüssel, welche vorher mit Rum angefeuchtet ist, mit bitteren Makronen, die jedoch nicht weich werden dürfen, fülle die Creme gleichmäßig darauf und bedecke sie mit dem Sahneschaum.

25. Kaffeecreme. 3/4 l dicke Sahne, steif geschlagen, 125 g feiner Zucker und 1 Tasse starker Kaffee, welcher von 125 g Kaffee gemacht ist. Dies wird kurz vor dem Anrichten miteinander vermischt.

26. Saure Kirschen mit Schlagsahne. Saure ausgesteinte Kirschen legt man in eine tiefe Glasschüssel, streut den nötigen Zucker nebst Zimt darüber und legt steif geschlagene Sahne darauf.

27. Schlagsahne mit Schwarzbrot und Fruchtgelee. Dicke süße Sahne wird zu Schaum geschlagen, halb Weiß- und halb Schwarzbrot gerieben, mit Zucker und Zimt vermischt, beides lagenweise mit Fruchtgelee in eine Schüssel gefüllt.

28. Weinstrudel. 200 g feingeriebenes Schwarzbrot, 125 g Butter, 125 g Zucker, 5 Eier, 3 g Zimt, 1/2 l weißer Wein, Zucker, Zimt und einige Nelken.
Die Butter wird zur Sahne gerieben, mit dem Zucker, Zimt und den Eidottern 1/4 Stunde gerührt, dann das Schwarzbrot nach und nach durchgemischt, sowie auch nachdem das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Diese Masse wird in kleinen, mit Butter bestrichenen und mit Zwieback bestreuten Blechformen schön gelbbraun gebacken. Nachdem die Strudel erkaltet sind, setzt man sie in einen irdenen Topf, begießt sie mit dem bemerkten Wein, versüßt ihn gehörig mit Zucker, fügt einige Nelken und etwas Zimt hinzu und läßt sie so lange langsam kochen, bis sie aufgehen.
Man gibt die Weinstrudel auf kleine Teller oder Untertassen anstatt Creme und kaltem Pudding.

29. Weincreme. (Sehr gut.) 1 Flasche Wein, 250 g Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben wird, 10 recht frische Eier, Saft von 2 guten saftigen Zitronen und 1 mäßig gehäufter Eßlöffel Stärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird.
Man schlage dies alles stark mit einem Schaumbesen ununterbrochen bis vors Kochen, schütte es in eine Terrine, setze das Schlagen noch einige Minuten fort, fülle die Creme beim Anrichten in Gläser und gebrauche sie an demselben Tage, wo sie gemacht worden ist. Man gebe Makronen oder ähnliches Backwerk dazu.

30. Zitronencreme. 1 Flasche Wein, 250 g Zucker, 14 Eidotter, Saft und Schale von 2 Zitronen, 1 mäßig gehäufter Eßlöffel Stärke. Zubereitung wie Nr. M 29. Die erkaltete Creme kann mit feingeschnittenen Blättchen Zitronat verziert werden.

31. Zitronencreme zum Stürzen. 1 Flasche weißer Wein, 250 g Zucker, worauf 2 frische Zitronen abgerieben sind, Saft von 3 saftigen Zitronen, 4 ganze Eier, 8 Eidotter, 1 Eßlöffel Arrak. Dies alles wird unter starkem Schlagen mit einem Schneebesen zum Kochen gebracht, dann rasch vom Feuer genommen und 30 g Gelatine, nach Nr. L 1 aufgelöst, durch die Masse gezogen.
Diese Creme kann man auch lagenweise mit gezuckerten, recht reifen Erdbeeren oder Himbeeren in eine Schüssel füllen, erstarren lassen und mit Biskuits reichen.

32. Apfelsinencreme. 1/4 l guter weißer Wein, 2 Apfelsinen, 1 Zitrone, 125 g Zucker, 6–8 Eier.
Apfelsinen und Zitronen werden am Zucker abgerieben, doch erstere nicht zu stark, damit der Geschmack nicht zu sehr vorherrsche; dann wird der Saft ausgepreßt und alles über lebhaftem Feuer mit einem Schaumbesen

stark geschlagen, bis es kocht. Die Creme wird alsdann rasch in ein Geschirr geschüttet, noch eine kleine Weile geschlagen und in die bestimmte Schüssel gefüllt.

33. Russische Creme. Es wird die Weincreme Nr. M 29 gemacht, wozu etwa 60 g Zucker und 1 Ei oder 1 Teelöffel Stärke mehr genommen wird. Sobald sie vom Feuer ist, gieße man unter fortwährendem Schlagen 1/4 l Arrak langsam hinzu, setze pausenweise das Schlagen solange fort, bis sie nicht mehr heiß ist wo sie dann angerichtet wird.

34. Spanischer Reis. 1 Flasche weißer Wein, 250 g bester Reis, 270 g Zukker, woran eine Zitrone abgerieben wird, Saft von 2 Zitronen, 1/4 l Arrak.
Der Reis wird gewaschen und gut abgebrüht, in einem glasierten Geschirr mit Wasser langsam weich und dick, aber nicht breiig gekocht; die Körner müssen ganz und ansehnlich bleiben. Am besten und am schnellsten wird der Reis gar, wenn man ihn nach dem Abbrühen über Nacht in kaltes Wasser stellt und ihn andertags weich kochen läßt. Ist dies geschehen, so lasse man Wein, Zucker und Zitronensaft heiß werden, den Reis darin durchkochen, rühre den Arrak hinzu, stelle das Geschirr zum Kaltwerden hin und sei unbesorgt, wenn di Speise zu dünn scheinen möchte; sie wird während des Kaltwerdens dicker und darf, auch erkaltet, nicht steif sein. Vor dem Anrichten rühre man dieselbe mit einer Salatgabel durch, fülle sie in Schüsseln und verziere sie mit Gelee.
Es wird eine gekochte, kaltgewordene Rotweinsauce oder Fruchtsaft dazu gegeben.

35. Vanillecreme. 1 l süße Sahne, in Ermangelung frische Milch und 1 Walnuß dick Butter, 12 Eidotter, 1 Eßlöffel feine Stärke, 90 g Zucker und etwas Vanille.
Nachdem man letztere zum Ausziehen mit der Sahne und dem Zucker heiß gestellt hat, rührt man die Eidotter nebst der mit etwas Wasser aufgelösten Stärke hinzu und schlägt die Creme mit einem kleinen weißen Schaumbesen bis vors Kochen, schüttet sie schnell in eine Schale, setzt das Schlagen noch einige Minuten fort, nimmt die Vanille heraus und rührt sie bis zum Erkalten zuweilen durch, damit sich keine Haut bilde. Danach richte man sie zierlich an.

36. Tuttifrutti. Der Boden einer flachen Schale wird mit Makronen belegt, auf jede Makrone 1 Teelöffel voll Himbeer- oder Johannisbeergelee gegeben und Vanillecreme darüber angerichtet.

37. Mandelcreme. 1 1/4 l frische Milch, 125 g geriebene Mandeln, 90 g Zucker, 8–10 Eidotter, 2 Eßlöffel Stärke, Vanille oder Zitronenschale. Dies alles läßt man unter starkem Rühren fast bis zum Kochen kommen, schüt-

tet die Creme schnell in eine Schale, rührt noch eine Weile, bis sie nicht heiß ist und richtet sie an.

38. Schokoladencreme. 125 g bittere Schokolade, 1 l Milch, Zucker nach Geschmack, 10 Eidotter, Vanille, einige Stücke Zimt und 1 Eßlöffel Stärke. Die Schokolade läßt man über Feuer mit etwas Wasser zergehen, mit Milch, Zucker und Gewürz 5 Minuten langsam kochen. Dann rührt man die Eidotter und Stärke mit zurückbehaltener Milch, gibt unter stetem Rühren von der Schokoladenmilch dazu und gießt, indem man tüchtig schlägt, dieses zur kochenden Milch, nimmt den Topf vor dem Durchkochen vom Feuer, setzt das Schlagen fort und richtet erkaltet die Creme an.

39. Makronencreme mit Mandeln. 1/2 l Milch, 8 Eidotter, 8 geriebene Makronen, 90 g Zucker und 60 g geschälte, feingehackte Mandeln.
Die Milch wird mit 30 g Zucker, Zitronenschale und einem Stückchen Zimt langsam bis zum Kochen gebracht, dann werden die Gewürze herausgenommen und die Makronen hineingerührt und einige Minuten gekocht. Darauf nimmt man die Creme vom Feuer, rührt die mit etwas Milch zerrührten Eidotter hinzu und richtet sie an. Nachdem sie erkaltet ist, vermischt man die Mandeln mit dem Zucker und streut sie darüber.

40. Milchcreme mit Arrak. 1 l Milch, 10 Eidotter, 1 gehäufter Eßlöffel feines Mehl, 125 g Zucker, Zitronenschale, 2 Walnuß dick frische Butter, 1/2–1 Tasse Arrak.
Butter und Mehl läßt man heiß werden, bis letzteres kraus wird, dann vom Feuer genommen, rührt man Milch, Eidotter, Gewürz und Zucker hinzu, schlägt es stark bis vors Kochen, schüttet es rasch in eine Schale und schlägt den Arrak allgemach hinzu.

41. Creme von Kartoffelmehl. 1/2 l Milch, 60 g Zucker, 3 Eier, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, etwas Rosen- oder Orangenblütenwasser.
Die Hälfte der Milch setzt man mit dem Zucker aufs Feuer, rührt die übrige Milch mit dem Eigelb und Kartoffelmehl an, gießt es in die kochende Milch und läßt es unter stetem Rühren einigemal aufkochen. Dann nimmt man es vom Feuer und rührt das zu Schaum geschlagene Eiweiß nebst so viel Rosen- oder Orangenblütenwasser durch, daß die Creme einen feinen Geschmack davon erhält; vom letzteren bedarf es nur weniger Tropfen.

42. Griesspeise. 1 l Milch, 125 g Grieß oder Reismehl, 60 g Zucker, 4 Eier, 30–60 g geriebene Mandeln, etwas ganzer Zimt und Zitronenschale oder einige Tropfen Orangenblütenwasser.
Milch, Mandeln, Zucker und Gewürz werden aufs Feuer gestellt, dann zum Kochen gebracht und der Grieß eingerührt. Bei der Verwendung von

Reismehl rühre man dieses zuvor mit etwas zurückgelassener Milch an. Wenn Grieß oder Reismehl gar, aber nicht zu weich gekocht sind, nehme man den Topf vom Feuer, gebe die Eidotter mit etwas zurückbehaltener Milch unter stetem Rühren langsam hinzu, mische den steifen Eiweißschnee durch und schütte die Speise schnell in eine naßgemachte Schüssel. Man kann auch 60 bis 75 g Korinthen mit der Milch aufs Feuer bringen, die Mandeln weglassen und anstatt der bemerkten Gewürze etwas Zimt oder 2 Pfirsichblätter mit der Milch kochen. Letztere geben einen Geschmack von bitteren Mandeln.

43. Schneeball in Vanillesauce. 1 l Milch, je nach der gewünschten Größe des Schneeballs 8–12 recht frische Eier, 90 g Zucker, 1 Tasse Mandeln, ein Stück Vanille und einige Stücke Zimt.
Die Mandeln werden gerieben oder fein gestoßen, mit Milch, Zucker und Gewürz langsam zum Kochen gebracht, damit letzteres gut ausziehe. Unterdes wird das Eiweiß zu festem Schaum geschlagen, auf einer flachen Schüssel mit einem Messer glatt, rund und bergartig geformt, auf die kochende Milch geschoben und vorsichtig und langsam zuweilen 1 Löffel voll darüber gegeben, bis der Schnee gar ist, was nur einige Minuten dauert. Dann nimmt man ihn behutsam mit 2 flachen Löffeln heraus, legt ihn in eine tiefe Schale, zerrührt die Eidotter mit kalter Milch und gibt sie nebst einer großen Walnuß dick Butter, indem man den Topf vom Feuer genommen hat und stark rührt, allgemach zu der kochend heißen Vanillemilch, füllt danach die Sauce, welche zuvor noch eine Weile gerührt werden muß, um den Schneeball, jedoch so, daß derselbe ganz weiß bleibe und nicht durch die Sauce befleckt werde.
Mit feinem Zucker bestreut und niedlich verziert macht dies Gericht einen hübschen Eindruck.
Eine schöne, halb aufgeblühte Rose, mit einigen kleinen Rosenblättern zusammengebunden, oben in der Mitte hineingesteckt, ist die angemessene Zierde.
Anmerkung: Falls 8 Eidotter zur Sauce angewendet werden, kann man vorher 1/2 Eßlöffel Stärke in der Milch durchkochen lassen.

44. Gewöhnliche Milchspeise. 1 l Milch, 2 gehäufte Eßlöffel voll Stärke, eine Walnuß dick Butter, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, eine kleine halbe Tasse Rosenwasser oder 4 Stück bittere geriebene Mandeln oder Zimt.
Dies alles wird unter stetem und starkem Rühren durchgekocht und in eine naßgemachte Schale geschüttet.
Auch kann man, nachdem die kochende Milch vom Feuer genommen, die Eidotter vorsichtig hinzurühren und das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchmischen.
Es kann eine Sauce von Hagebutten, frischen Zwetschen sowie jede andere Obstsauce dazu gegeben werden.

45. Schale mit Apfelsinen. Man schneidet die Apfelsinen, nachdem sie abgezogen, in feine Scheiben, legt sie lagenweise, mit reichlich geriebenem Zucker durchstreut, in eine tiefe Schale, gießt Wein darüber hin und gibt sie anstatt Creme.
Den Rand der Schüssel mit reifen Erdbeeren, gleich einer Perlschnur dicht aneinander, belegt, gibt derselben ein schönes Ansehen.

46. Schale von Erdbeeren und Apfelsinensaft. Apfelsinen werden ausgepreßt, gute reife Erdbeeren vorsichtig gewaschen, mit Zucker bestreut, in eine Schale gelegt, der Apfelsinensaft darüber gegeben und der Rand der Schüssel mit Apfelsinenscheiben garniert.

47. Apfelcreme, kalt zu bereiten. 5 große gebratene Äpfel, 165 g Zukker, 3 frische Eiweiß, Saft und Schale einer guten saftigen Zitrone, 2 Eßlöffel Arrak.
Die Äpfel werden von Schale und Kerngehäuse befreit, schnell durch ein Siebchen gerieben, das Bemerkte hinzugegeben und dies alles 2 Stunden stark und ununterbrochen nach einer Richtung hin gerührt und angerichtet.

48. Kirschcreme. 1,5 kg rote Maikirschen oder saure Morellen, 250 bis 375 g Zucker, 6 Eier, Zitronenschale, Zimt, 4 Stück Nelken.
Die Kirschen werden von den Stielen und Steinen befreit, von letzteren die Hälfte zerstoßen, mit einigen Stücken Zimt und den Nelken in etwas Wasser 1/4–1/2 Stunde ausgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Die durchgelaufene Flüssigkeit läßt man mit 1 Glas Wein und dem Zucker, worauf die Zitrone abgerieben ist, kochen, fügt die Kirschen hinzu, kocht sie zu Mus, streicht sie durch ein nicht zu feines Sieb und bringt die Marmelade, indem man häufig durchrührt, zum Kochen. Dann rührt man 1 Eßlöffel voll mit etwas Wein zerrührte Stärke hinzu, läßt es gut durchkochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Eidotter vorsichtig hinzu, sowie auch danach das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß.
Die Creme wird in eine Schüssel gefüllt und mit gestoßenen Makronen bestreut.

49. Stachelbeercreme, auch für Torten. 1 kg reife Stachelbeeren, 375 g Zucker, 6 Eier, 1 Glas Wein, etwas Zimt.
Die Stachelbeeren befreit man von Stil und Blütenstelle, kocht sie in Wasser weich, läßt sie ablaufen und rührt sie durch ein Sieb. Dann kocht man Zucker und Wein, fügt die Marmelade und etwas Zimt hinzu und verfährt weiter nach vorheriger Angabe.

50. Erdbeercreme. 1 kg recht reife Erdbeeren, 200–275 g Zucker, 6 Eiweiß, 1 Glas Rotwein.

Die Erdbeeren werden vorsichtig abgespült, zum Abtröpfeln auf ein nicht zu feines Sieb gelegt, danach durchgerieben. Dann wird der Wein mit dem Zucker gekocht, das Erdbeermus hinzugefügt, unter öfterem Umrühren zum Kochen gebracht, 1 Eßlöffel Stärke durchgekocht, der Topf vom Feuer genommen und der steife Eiweißschaum durchgemischt.
Nachdem die Creme angerichtet, wird sie kurz vor dem Gebrauch mit recht schönen Erdbeeren verziert.

51. Fruchtsaftcreme. 1/2 l halb Himbeer-, halb Johannisbeersaft, 12 Eier. Der Zucker richtet sich nach der Beschaffenheit des Saftes. Zu frischem Saft nehme man 250–375 g Zucker, zu eingekochtem den vielleicht fehlenden.
Saft, Zucker und Eidotter schlägt man mit einem Schaumbesen bis vors Kochen, nimmt den Topf rasch vom Feuer, fährt zu schlagen fort, indem man den sehr steifen Schaum von 8 Eiern durchmischt.

52. Himbeerschaum. 5 Eiweiß, 3 Eßlöffel Himbeergelee, 3 Eßlöffel Zucker. Dies wird 1/2 Stunde geschlagen und in Gläsern angerichtet.

53. Erdbeerschaum. 1 l reifste Walderdbeeren, 1/4 l dicke süße Sahne, 250 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale oder feiner Zimt. Die Beeren werden mit der Sahne zerrührt, durch ein Sieb gerieben, mit Zukker und Gewürz zu Schaum geschlagen und in Gläser gefüllt.

54. Arrakschaum. 1 l dicke saure Sahne, 1/8–1/4 l Arrak oder auch Madeira, Zucker nach Geschmack. Es wird dies zu Schaum geschlagen, in Gläser gefüllt.

55. Sillabub (Schlagsahnecreme). 1 l dicke süße Sahne, 250 g Zucker, worauf 2 Zitronen abgerieben sind, nebst dem Saft derselben und 3 Glas weißem Wein. Dies alles wird miteinander vermischt, im Kalten mit einem Schaumbesen geschlagen. Sobald Schaum entsteht, wird derselbe abgenommen, in kleine Gläser gefüllt und so fortgefahren, bis das Ganze Schaum geworden ist.
Man kann schon einige Stunden zuvor, ehe man zu schlagen anfängt, die Bestandteile miteinander vermischen.

N Klöße



I. KLÖSSE ZU SUPPEN UND FRIKASSEES

1. Regeln beim Zubereiten der Klösse. Zum Einweichen des Weißbrotes zu Klößen darf dasselbe weder frisch gebraucht noch in warmes Wasser gelegt werden, weil es andernfalls eine klebrige Masse würde. Man lege es eine kleine Weile in kaltes Wasser, drücke es dann aus und zerreibe es.

Probe. Zwar sind die Rezepte möglichst genau bestimmt, da es jedoch bei manchen Klößen auf eine Kleinigkeit mehr oder weniger Flüssigkeit ankommt, so ist geraten, vor dem Formen ein Klößchen zu kochen, wo dann nach Bedürfnis etwas Weißbrot oder Wasser zugesetzt werden kann.

Formen der Klöße. Fleischklöße zu Frikassees und Suppen werden entweder mit den Händen aufgerollt, indem die Hand mit kaltem Wasser feucht gemacht wird, oder es wird, was appetitlicher ist, die Masse auf eine flache Schüssel gestrichen und mit einem Tee- oder Eßlöffel, welcher jedesmal in die kochende Bouillon getaucht wird, ein Klößchen nach dem andern abgestochen, in die nicht gar zu stark kochende Suppe gegeben, zugedeckt und nach ihrer Art 10–15 Minuten gekocht.

Kochen der Klöße. Hat man viele Klöße zu kochen, so ist es besser, solche erst auf eine Schüssel zu legen und dann alle zugleich ins Kochende zu geben, da sonst die ersten zu lange kochen würden, was nicht sein darf. Wenn die Klöße von Mehl, Kartoffeln oder Weißbrot inwendig trocken geworden, so sind sie gar; Fleischklöße, wenn man kein rohes Fleisch

mehr sieht. Klöße zu Frikassees koche man nicht in dicklicher Sauce, weil sie darin dicht werden, sondern in Bouillon oder Wasser und Salz. Alle Klöße müssen zugedeckt gekocht und sogleich angerichtet werden.

2. Klösse zu Krebs- und Aalsuppen. Man rühre 2–3 Eßlöffel voll Krebsbutter weich, gebe hinzu 2 Eidotter, 1 Untertasse voll feingehacktes Fisch- und Krebsfleisch aus den Scheren, ebensoviel in Wasser stark ausgedrücktes Weißbrot, Muskatblüte, Salz und das zu Schaum geschlagene Eiweiß, rühre es gut untereinander, forme es zu kleinen runden Klößen und koche sie in der Suppe 5 Minuten. Die Schwänze lege man beim Anrichten in die Terrine, weil sie durch Kochen hart werden.

3. Klösse von Flussfischen. Man lasse in 90 g guter Butter eine feingehackte Schalotte gelb schwitzen, rühre auf dem Feuer hinzu: 90 g geriebene Semmel, reichlich 2 Eßlöffel Sahne, 3 Eidotter und ein ganzes Ei, und lasse dann in einem anderen Geschirr die Masse abkühlen. Unterdes werde 250 g rohes, von Haut und Gräten gereinigtes Fischfleisch und 60 g Mark oder frischer Speck mit Salz recht fein gehackt und danach im Mörser fein gerieben, nebst Muskatblüte, etwas weißem Pfeffer und sehr fein gehackter Petersilie mit der abgerührten Masse verbunden, auf eine flache Schüssel gestrichen, mit einem naßgemachten Löffel Klöße ausgestochen und 5 Minuten in Bouillon gekocht.

4. Klösse zu braunen Suppen. 250 g mageres Schweinefleisch nebst 125 g Kalbfleisch ohne Sehnen wird sehr fein gehackt, dann reibt man 60 g Butter zu Sahne, rührt 2 Eidotter, 60 g in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Salz, Zitronenschale und Muskatblüte hinzu, auch das gehackte Fleisch, und mischt zuletzt den Schaum eines Eiweißes durch die Masse. Hiervon werden kleine Klöße aufgerollt und in Fleischbrühe gar gekocht.
Man kann sie auch nach dem Kochen mit feinem Zwieback bestreuen und in Butter gelb werden lassen.

5. Klösse von Rindfleisch. Es wird 250 g Beefsteakfleisch möglichst fein gehackt, wobei man alles Sehnige entfernt. Dann 60 g Butter zu Sahne gerührt, hinzugefügt: 2 Eidotter, 45 g abgeschältes, eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrot, Muskatblüte, Salz und zuletzt der Schaum von einem Eiweiß. Die Masse muß zwar etwas weich sein, aber doch gehörig zusammenhalten. Man sticht sie mit einem Löffel ab und kocht sie 5 Minuten in der Suppe.

6. Klösse von Kalbfleisch. Diese werden ganz wie Rindfleischklöße gemacht; zusätzlich kann etwas feingehackte Petersilie durchgemischt werden.

7. Midderklösschen zu feinem Kalbfleischfrikassee und Pasteten. Man nimmt hierzu 500 g frisches festes Nierenfett und 300 g Kalbsmidder, entfernt die häutigen Teile und stößt beides so lange und fein, bis man eins vom andern nicht mehr unterscheiden kann. Dann streut man das nötige feingemachte Salz nebst Pfeffer darüber, stößt von neuem, rührt es gehörig untereinander, tut 1 Ei hinzu, stößt wieder, danach ein zweites, gießt dann unter fortwährendem Stoßen soviel Wasser, wie eine halbe Eierschale faßt, in die Masse und wiederholt dies, sobald das Wasser eingedrungen ist, verschiedene Male, doch darf es nicht zu oft und nicht zu rasch aufeinander folgend geschehen, weil sonst die Klößchen im ersten Falle zu weich, im letztern nicht zart würden. Darauf bestreut man ein Backbrett mit Mehl, formt darauf die Klößchen von dicker Walnußgröße, kocht sie in Fleischbrühe und legt sie in das fertige Frikassee.

8. Suppenklösse von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Man richte sich bei den Bestandteilen dieser Klöße nach Nr. N 4, entferne aus dem Fleische alle Sehnen, hacke es möglichst fein, rühre das geriebene Weißbrot mit der Butter über Feuer ein wenig gelblich, tue es in eine Schale, vermische es mit den bemerkten Teilen, füge Muskatblüte und Muskatnuß, in Ermangelung feingehackte Petersilie hinzu, rolle kleine Klöße davon auf und koche sie einige Minuten in der Suppe.

9. Schwammklösse in Fleischsuppe, auch in frischem Erbsengemüse. 125 g feines Mehl, 125 g Butter, 1/4 l Wasser, 4 Eier, etwas Muskatblüte.
Die Hälfte der Butter wird kochend heiß gemacht, das Mehl mit der Milch angemengt und nebst einem Eiweiß zu der Butter gefügt und gerührt, bis die Masse nicht mehr am Topfe klebt. Dann wird die übrige Butter weich gerieben, Muskatblüte, ein Eidotter nach dem andern, sowie auch nachdem die etwas ausgedampfte Masse hinzugefügt. Bei schwach gesalzener Butter würde auch etwas Salz nötig sein. Zuletzt rührt man das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch, sticht mit einem naßgemachten Löffel Klößchen davon ab und kocht sie zugedeckt 10 Minuten in Suppe oder in einem Erbsengemüse.
Anmerkung: Die Erbsen müssen, bevor die Klöße hineinkommen, völlig gar sein und eine so reichliche Brühe haben, daß sie mit dem Löffel gegessen werden.

10. Schwammklösse auf andere Art. 2 Eiweiß gibt man in eine Tasse, füllt den übrigen Raum mit Milch, gibt solches nebst einer gleichen Tasse Mehl und zwei Walnuß dick Butter in einen kleinen Topf und rührt die Masse über Feuer, bis sie sich vom Topfe ablöst. Nachdem sie nicht mehr sehr heiß ist, gibt man 2 Eidotter mit Muskatblüte hinzu, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon in die kochende Suppe und läßt sie zugedeckt 10 Minuten kochen.

11. Auf andere Art. 1 Tasse Milch, ebensoviel Mehl, zwei Walnuß dick Butter rührt man über Feuer, bis es sich vom Topfe ablöst. Etwas abgekühlt, rührt man 2 Eidotter, eine Messerspitze Muskatblüte und Salz, einen Eßlöffel gestoßenen Zwieback und zuletzt das von einem Ei zu steifem Schaum geschlagene Weiße gut durch.

12. Schwammnudeln. Das Weiße von 3 Eiern wird zu Schaum geschlagen, das Gelbe mit einem Löffel langsam durchgerührt, 3 Teelöffel voll feines Mehl und etwas Salz hinzugegeben. Die ganze Masse wird sodann auf die kochende Suppe gegeben, kocht damit einige Minuten, wird mit dem Schäumer umgewandt, mit der Suppe in die Terrine gegeben und mit einem Messer in kleine Stückchen geteilt.

13. Zwiebackklösse. Man reibe 1/2 Ei dick Butter zu Sahne und rühre sie ferner mit 2 ganzen Eiern und Muskatnuß eine geraume Weile, gebe dann nach und nach unter fortwährendem starkem Rühren 4 gehäufte Eßlöffel feingestoßenen Zwieback hinzu, von denen man, da die Masse sehr weich sein muß, 1/2 Eßlöffel zum Aufkochen zurück läßt. Die Klöße gebe man alle zugleich in die kochende Bouillon, lasse sie einmal aufkochen, nehme dann rasch den Topf vom Feuer und stelle ihn fest zugedeckt 5 Minuten hin, wodurch diese Klöße gar werden, aber durch längeres Kochen fest würden.

14. Griessklösse. Man rühre 60 g Grieß mit 1/8 l halb Wasser, halb Milch und einer Walnuß dick Butter über Feuer so lange, bis die Masse ganz steif ist. Dann reibe man noch reichlich ebensoviel Butter weich, gebe Muskatblüte, Salz, 3 Eidotter hinzu, den etwas abgekühlten Grieß und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern. Dies wird teelöffelweise in die kochende Suppe gegeben und 10 Minuten langsam gekocht. – Für 8 Personen.

15. Griessklösse auf andere Art. 90 g Grieß, 60 g Butter, etwas Suppenbrühe, abgeriebene Schale einer Zitrone, Muskatnuß oder Muskatblüte und 3 Eier.
Die 3 ersten Teile werden so lange gekocht, bis die Masse sich vom Geschirr löst; etwas abgekühlt fügt man Gewürz und die ganzen Eier hinzu, rührt noch eine Weile und kocht die Klößchen wie in der vorhergehenden Nummer. Diese Portion ist hinreichend für 12 Personen.

16. Eierklösse. Eine Stunde vor dem Anrichten wird 1/4 l Fleischbrühe oder Milch mit 4 Eiern wohl geschlagen und nebst feingehackter Petersilie, Muskatblüte und Salz in einen mit Butter bestrichenen Topf gefüllt. Man läßt es in kochendem Wasser dick, nicht hart werden und sticht Klößchen davon in die angerichtete Suppe.

17. WEISSBROTKLÖSSE. 60 g Butter reibt man zu Sahne, rührt dazu 2 Eidotter, Muskatblüte, etwas feingehackte Petersilie, 250 g in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und das von 2 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße. Hiervon werden kleine Klöße mit dem Löffel abgestochen und in der kochenden Suppe 5 Minuten langsam gekocht.

18. MARKKLÖSSE. Mark wird geschmolzen, durchgesiebt und nach vorhergehender Vorschrift angewandt.

19. AUF ANDERE ART. Ein kleiner Stich Butter und ebensoviel Mark werden lange und ganz fein gerieben, hinzugegeben 1 ganzes Ei und von 2 das Gelbe, 2 geriebene Zwiebäcke, Salz, etwas Muskatblüte oder Zitrone, daraus längliche Kügelchen geformt und einige Minuten in der Suppe gekocht.

20. LOTKLÖSSE. 30 g Wasser, 30 g Mehl, 30 g Butter (= je 1 Lot) werden untereinandergemischt, über Feuer ganz steif gerührt, etwas abgekühlt, 2 Eidotter, 1 Eiweiß und Muskatblüte dazu gegeben, mit dem Teelöffel kleine Bällchen abgestochen und solche in der Suppe 10 Minuten gekocht.

21. GEWÖHNLICHE SUPPENKLÖSSE VON MEHL. Ein Hühnerei dick Butter wird zur Sahne gerieben, dann gibt man nach und nach hinzu: 1 ganzes Ei, 1 Eidotter, Muskat oder gehackte Petersilie, Salz und 2 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, rührt die Masse 5 Minuten stark, sticht mit dem Teelöffel Klöße davon ab und kocht sie 10 Minuten in der Suppe.

22. KARTOFFELKLÖSSE. Eine dicke Walnuß groß Butter wird zur Sahne gerieben, dann rührt man 2 Eidotter, 1 Untertasse voll geriebenes Weißbrot, ebensoviel gekochte und geriebene Kartoffeln, welche jedoch nicht wässerig sein dürfen, Zitronenschale, Muskat und Salz allgemach dazu und zuletzt den steifen Eierschaum eben durch. Von dieser Masse rollt man kleine Klößchen und läßt sie 10 Minuten in der Suppe kochen.

23. KLÖSSE VON EIWEISSSCHAUM ZU WEIN-, BIER- UND MILCHSUPPEN. Man schlägt Eiweiß mit Zucker zu steifem Schaum, sticht mit dem Löffel Klöße ab, legt sie auf die kochend heiß angerichtete Suppe, bestreut sie stark mit Zucker und Zimt und deckt sie schnell zu, wodurch sie gar werden.

II. KLÖSSE, WELCHE MIT SAUCE ODER MIT OBST GEGESSEN WERDEN

24. Ägyptischer Kloss. 270 g Zwiebacksemmel, 120 g Butter, 8 Eier, 60 g feingeschnittene Mandeln, 1 Zitrone, Milch und 500 g Zwetschen.
Die Semmeln werden abgerieben, was nicht gerieben werden kann, wird in Milch nicht zu stark eingeweicht. Unterdes reibt man die Butter zu Sahne, rührt nach und nach die Eier, danach Mandeln, Zitronenschale, das eingeweichte und zuletzt das geriebene Brot hinzu. Nachdem es 1/4 Stunde gestanden, wird ein Kloß davon geformt und auf die Zwetschen gelegt, welche schon 1/2 Stunde vorab gekocht haben. Man läßt denselben 1 Stunde in einem offenen Topfe langsam kochen, während man ihn in der Hälfte der Zeit mit dem Schaumlöffel umlegt. Der Kloß wird mit den Zwetschen ringsum angerichtet.

25. Kartäuser-Klösse. Die Vorschrift befindet sich im Abschnitt Pfannkuchen Nr. I 44.

26. Feine Weissbrotklösse. Zu einem Ei dick geschmolzener Butter rühre man 4 Eidotter, Salz, Muskat, 2 kleine hölzerne Löffel Mehl, 375 g Weißbrot ohne Kruste, welches in Wasser eingeweicht und ausgedrückt worden ist, und mische zuletzt den Schaum der Eier durch.
Diese Masse gibt man löffelweise auf beinahe weich gekochtes Obst mit reichlicher Brühe und läßt die Klöße fest zugedeckt 1/2 Stunde, oder in kochendem Wasser mit Salz 1/4 Stunde kochen.

27. Kartoffelklösse. 2 Suppenteller geriebene Kartoffeln, die am Tage vorher mit der Schale gekocht sind, 4 hölzerne Rührlöffel Mehl, Muskat, Salz, 1 Tasse geschmolzene Butter und 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen.
Dies alles wird wohl untereinandergerührt, mit dem Löffel zu Klößen abgestochen, in kochendes Wasser mit Salz gegeben und 1/4 Stunde gekocht. Man gibt braune Butter dazu.
Hierzu mehlige Kartoffeln, wässerige machen die Klöße klebrig.

28. Grosse Kartoffelklösse. Die mit der Schale in Wasser und Salz nicht ganz weich gekochten Kartoffeln werden abgeschält und, nachdem sie völlig kalt geworden, gerieben. Dann nimmt man zu 3 Teilen Kartoffeln 1 Teil geriebenes Weißbrot, brät die in kleine Würfel geschnittenen Krusten in Butter oder Speck gelb und nimmt von diesem allem auf jeden Suppenteller voll 2 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, 30 g Butter, welche braun gemacht wird, auch nach Belieben etwas Muskatnuß, und arbeitet dies alles gut durcheinander. Hiervon werden handdicke Klöße aufgerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser und Salz ge-

kocht, bis sie inwendig trocken sind, etwa 10–15 Minuten. Es wird braune Butter darüber angerichtet und gekochtes Obst dazu gegeben.
Eine Hauptbedingung zum Geraten dieser Klöße sind, wie schon im vorhergehenden Rezept bemerkt worden, mehlige Kartoffeln.

29. OBSTKLOSS VON SEMMELN. Auf jede Person 125 g Weißbrot, 1 Ei und 15 g Butter. Die Krusten des Brotes werden fein gewürfelt und mit anderer Butter oder in Speck gelb gebraten, das Weißbrot gerieben, durch ein Sieb gerührt und das Zurückgebliebene in Milch geweicht. Dann wird die Butter mit den Eidottern gut gerührt, Muskatblüte, Salz, das Weißbrot hinzugegeben und zuletzt der steife Schaum darunter gemischt. Man kann auch Rosinen hinzufügen. Die Masse wird als Kloß auf frische Birnen oder Backobst 1 Stunde vor dem Anrichten aufs Feuer gebracht und muß fest zugedeckt diese Zeit langsam, aber fortwährend kochen. Das Obst muß mit ziemlich viel Wasser, etwas Butter und Zucker schon eine gute Weile gekocht haben, ehe der Kloß darauf gegeben wird, nur sehe man zu, daß die Brühe nicht über dem Obst steht, weil sonst der Kloß nicht so locker werden würde.

30. GEBACKENE KLÖSSE ZU OBST. 1 kg Mehl, etwa 3/4 l lauwarme Milch, 3 Eier, 1 Tasse geschmolzene Butter, 30 g trockne Hefe und 2 Eßlöffel Zucker. Die Hälfte des Mehls rührt man mit der Milch, Salz, den Eiern und der Hefe an und läßt es aufgehen; dann rührt man das übrige Mehl, Butter und Zucker hinzu, macht es zu einem Teige, den man stark schlägt und nochmals langsam aufgehen läßt. Darauf formt man denselben zu kleinen Bällchen, welches am leichtesten auf folgende Weise geschieht: Man rollt den Teig dick aus und sticht mit einem engen Wasserglase Klöße davon ab, welche man alsdann zum dritten Male aufgehen läßt und in Schmelzbutter etwa 10 Minuten backt.

31. DAMPFNUDELN. Der Teig wird nach vorhergehender Nummer bereitet. Sind die Klöße zum dritten Male aufgegangen, so gibt man sie in eine tiefe Pfanne, in der man reichlich Butter hat gelbbraun werden lassen, gießt 1/4 l Milch darunter, deckt sie ganz fest zu und legt noch ein feuchtes Tuch darüber hin. Wenn die untere Seite braun geworden ist – etwa nach 10 Minuten – wendet man sie um und läßt sie offen auf der andern Seite braun werden. Auch kann man sie 1/2 Stunde in Wasser und Salz kochen. Man gibt braune Butter und Obst dazu.

32. ANDERE ART DAMPFNUDELN. In einem eisernen Topfe wird 1/4 l Milch gekocht, dann recht schnell so viel Mehl hineingerührt, wie die Milch annimmt, und über Feuer verarbeitet, bis man kein Mehl mehr sieht. Nun wird der Teig herausgenommen, mit Salz und einem Ei dick Butter geschlagen, bis er nicht mehr sehr heiß ist, dann werden sogleich 6–7 Eier

nach und nach dazu gegeben. Darauf kocht man in einer Pfanne 3/4 l Milch mit einem reichlichen Stück Butter eben auf, gibt mit einem Löffel die Klöße hinein, deckt einen Deckel, welcher gut schließt, darauf und kocht sie 1/2 Stunde, während man sie in dieser Zeit einmal umkehrt. Noch viel besser werden sie, wenn man einen Deckel mit Kohlen darauf legt und die Klöße unberührt liegen läßt, bis sie gar sind. Sie werden mit brauner Butter und Obst gegessen.

33. Dampfnudeln im Ofen zu backen. Man rühre in einem Topfe reichlich 1/8 l lauwarme Milch, 125 g geschmolzene Butter, 1 Eßlöffel voll Zukker, 4 Eidotter und 30 g trockne aufgelöste Hefe untereinander, gießt dies auf 500 g Mehl in ein Geschirr, macht hiervon einen Teig, den man gut durcharbeitet und 2 Finger dick ausrollt. Dann sticht man mit einem Weinglase Klöße davon ab, die man in einer ausgeschmierten Pfanne oder Schüssel nebeneinander setzt, doch so, daß sie Raum zum Aufgehen behalten, läßt sie in gleichmäßiger Wärme aufgehen und im heißen Ofen backen. Gar und gelbbraun geworden, gießt man 1/4 l kochende Milch mit Zucker darüber, welche einzieht, läßt sie noch einige Minuten im Ofen stehen und richtet sie recht heiß mit brauner Butter an.

34. Hefeklösse mit Mehl. Man macht von 1 kg Mehl, 180 g Butter, 250 g Rosinen oder Korinthen, 1/2 l lauwarmer Milch, 3–4 Eiern, reichlich 30 g trockner Hefe und Salz einen lockeren Kloßteig, welchen man mit dem Löffel stark schlägt, läßt ihn 1 Stunde an einem warmen Orte aufgehen und gibt ihn löffelweise in kochendes Wasser und Salz. Man läßt diese Klöße 1/4 Stunde zugedeckt kochen und richtet sie schnell mit brauner Butter und Obst an. Auf Obst gekocht werden sie auch sehr gut.
Anmerkung: Die Hälfte gibt schon eine reichliche Portion.

35. Gebackene Griessklösse. 1/2 l Milch, 250 g Grieß, Salz und 1 Ei dick Butter werden über Feuer gerührt, bis die Masse ganz steif ist und sich vom Topfe ablöst. Etwas abgekühlt, gibt man 5–6 Eier, Zitronenschale oder Muskatblüte hinzu, formt eidicke Klöße daraus, die man mit Zwieback bestreut, in Butter gelb brät und mit Zucker und Zimt anrichtet.
Man gibt sie als Speise allein mit einer Wein- oder Fruchtsauce oder mit gekochtem Obst.

36. Apfelklösse. 1 Suppenteller in kleine Würfel geschnittene gute Äpfel, 2 Tassen Milch, Zucker, Zitronenschale und soviel geriebenes Weißbrot, etwa 375 g, daß es einen guten Teig gibt, nebst 5–6 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen, und 1 Ei dick Butter.
Wenn alles wohl untereinander gemischt ist, werden Klöße davon in Wasser und Salz gekocht, mit Zucker bestreut und eine Weinsauce dazu gegeben.

37. KIRSCHKLÖSSE. 500 g ausgesteinte saftige Kirschen werden ohne Wasser mit Zucker, Zitronenschale und 3–4 Nelken langsam weich gekocht. Etwas abgekühlt, gibt man ein kleines Stück Butter, 4 Eier und soviel geriebenes Weißbrot hinzu, daß die Klöße im Kochen aneinander halten, welches man erst mit einem Klößchen versuchen muß. Man läßt sie 5–10 Minuten kochen und gibt eine Schaumsauce dazu.

38. LEBERKLÖSSE. Zu einer Kalbsleber von mittlerer Größe, welche man abgehäutet, geklopft und durch ein Sieb gerieben hat, rührt man 1 Ei dick feingehackten Speck, 4 ganze Eier, mit 1/2 Tasse Wasser, Salz, Muskatnuß und etwas Pfeffer untereinander geklopft, 90 g gewürfeltes, in Butter geröstetes Weißbrot, auch nach Belieben feingehackte Zwiebeln und soviel Mehl, wie zum Zusammenhalten der Klöße nötig ist. Um dies zu erproben, gibt man einen kleinen Kloß ins kochende Wasser; es muß derselbe aneinander halten, aber ganz locker sein. Dann gibt man mit einem blechernen Füllöffel die Masse in kochendes gesalzenes Wasser, doch muß man den Löffel jedesmal darin heiß machen, damit die Klöße von Handdicke sich leicht ablösen. Man läßt sie stark 10 Minuten mäßig kochen und richtet sie auf einer heißgemachten Schüssel mit geriebenem, in Butter geröstetem Schwarz- oder Weißbrot an. Zur Sauce kocht man Butter, etwas Wasser und Salz und macht es mit einem Teelöffel voll Kartoffelmehl sämig.
Diese Klöße werden sowohl allein als auch zum Sauerkraut gegessen.

39. SÜDDEUTSCHE LEBERKLÖSSE. 500 g Kalbsleber, nach vorhergehender Angabe vorgerichtet, 3 Wecken (Semmeln), 1 Handvoll feines Mehl, 6 Eier, in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, Majoran, Muskatnuß, Pfeffer und Salz. Die in feine Schnitten zerteilten Wecken werden mit 1/4 l kochender Milch ausgequellt. Nachdem dieselben die Milch aufgenommen, werden die zerklopften Eier nebst den Gewürzen durchgemengt, dann wird die geklopfte Leber und darauf das Mehl gehörig durchgearbeitet und weiter nach vorhergehender Vorschrift verfahren.

40. KLÖSSE VON WEISSBROT UND MEHL. 750 g Mehl, 875 g Weißbrot, 3 ganze Eier, 3 Dotter, 125 g geschmolzene Butter, gut 1/2 l Milch mit etwas Wasser vermischt. Die Kruste des Brotes wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter gebraten, das Brot in der Milch geweicht und mit Butter, Eiern und Salz eine Weile gerührt, dann das Mehl und zuletzt das geröstete Brot hinzugegeben und mit dem Löffel kleine Klöße in kochendes Wasser und Salz getan. Sie werden 1/4 Stunde zugedeckt gekocht, mit brauner Butter und Obst gegessen.

41. DESGLEICHEN AUF OBST GEKOCHT. Der Teig wird wie der vorhergehende angerührt, doch gibt man 45 g Hefe dazu, läßt denselben 1 Stunde

aufgehen und schüttet diese Masse dann auf das kochende Obst, wenn solches noch 1 Stunde Kochens bedarf. – Der Hefekloß muß bei geschlossenem Topf gegart werden.

42. Feine Klösse zu gleichen Teilen. 1/2 l Mehl, 1/2 l geriebenes Weißbrot, 1/2 l aufgeschlagene Eier, reichlich 1/2 l Milch.
Die Krusten des Weißbrotes werden in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet, mit den übrigen Teilen zusammengerührt und in einem Topfe mit 90–120 g Butter abgebrannt. Hat sich die Masse vom Topfe gelöst und ist etwas abgekühlt, so werden mit der Hand Klöße davon gerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser und Salz 10 Minuten zugedeckt gekocht.
Man gibt braune Butter und Obst dazu.

43. Grosser Mehlkloss. Auf 4 Personen 500 g gutes Mehl, 2–4 Eier, 1/4 l recht warme Milch, 15 g Hefe, 1 Stich Butter oder Schmalz, 1 gehäufter Teelöffel voll Zucker und etwas Salz.
In der Mitte des Mehls wird eine Vertiefung gemacht, die heiße Milch hineingerührt und das übrige mit dem Mehl zu einem Teig gemacht, den man mit den Händen stark verarbeitet, tüchtig schlägt und dann an einen warmen, zugfreien Ort zum Aufgehen hinstellt. Nachdem der Teig gut aufgegangen, arbeitet man ihn nochmals leicht durch, bindet ihn in ein ausgeschmiertes und mit Mehl bestäubtes Kloßtuch, in dem man ein wenig Raum zum Aufgehen läßt, legt den Kloß zum Aufgehen noch eine Weile in ein nicht zu weites Geschirr und kocht ihn dann mit kochendem Wasser und Salz 2 Stunden.
Braune Butter und Obst oder eine Milchsauce dazu.

44. Abgebrannte Klösse mit Backobst. Nach einer etwas sättigenden Suppe für 3–4 Personen. Reichlich 1/4 l Milch, eine Walnuß dick Butter, 125 g Mehl, 125 g nicht frische Semmeln, 60 g dicker Speck (bei dünnem Speck ein Zusatz von Butter oder Schmalz), 4 Eier und etwas Salz.
Die Milch wird mit dem Mehl vermengt und nebst der Butter über Feuer gerührt, bis das Mehl gar ist und sich gehörig vom Topfe löst, wo man es dann in einer Schale abdampfen, doch nicht erkalten läßt. Unterdes wird die Rinde des Weißbrotes in kleine Würfel geschnitten, das Inwendige gerieben, der in feine Würfel geschnittene Speck langsam ausgebraten und, nachdem die Schreven (Grieben) herausgenommen sind, die Weißbrotrinde darin langsam hart und dunkelgelb gebraten, während diese oft durchgerührt werden muß. Danach rührt man allgemach die Eidotter zu dem abgebrannten Mehl, sowie auch abwechselnd die übrigen Teile, und mischt dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß durch. Man sticht Klöße, 1/2 Eßlöffel groß, davon ab, kocht sie 5 Minuten in gesalzenem Wasser und richtet sie auf einer heißen Schüssel an. Es wird beliebi-

ges gekochtes Obst, dessen Brühe mit wenig Kartoffelmehl oder Stärke etwas sämig gemacht ist, dazu angerichtet.
Anmerkung: Die Klöße sind von gutem Geschmack und fallen weniger leicht zusammen als die, wozu das Mehl roh angewandt wird.

45. Speckklösse zu Obst. Auf 4 Personen 4 Tassen Mehl, 4 Tassen Wasser, 4 Eier und 60 g Speck.
Letzterer wird langsam gelblich ausgebraten, das Mehl mit dem Wasser angerührt und 2 Teelöffel Salz hinzugefügt, dann die Masse gerührt, bis sie sich vom Topfe löst. Etwas abgekühlt, werden nach und nach die Eier und noch 1 Tasse Mehl durchgerührt, Klöße davon abgestochen und in reichlich Wasser und Salz 10 Minuten gekocht.

46. Schlesische Mohnklösse. 250 g Mohnsamen wird in einem Bunzlauer Gefäß mit kochendem Wasser gebrüht, umgerührt und die sich auf der Oberfläche bildende Schicht (eine Ausscheidung von schlechtem Mohnsamen) abgeschöpft, das Wasser entfernt und der Mohn auf Papier oder einer Serviette vollständig getrocknet. Dann wird derselbe mit 125 g Zukker zusammen fein gestampft oder gerieben, in reichlich 1 l gute kochende Milch getan, 100 g gut gereinigte Korinthen, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 100 g süße, 15 g bittere Mandeln, etwas Zimt oder Vanille hinzugefügt und dies alles 5 Minuten unter stetem Umrühren am Kochen gehalten.
Hierauf wird eine Schicht Scheiben von guter altbackener Semmel (es werden wohl auch statt solcher abgekochte Nudeln genommen) auf eine Schüssel gelegt, der warme dünne Mohnbrei mittels eines Löffels dick darüber gebreitet und so bis zum Verbrauch des Breies lagenweise fortgefahren.
Dies Gericht wird, ganz erkaltet, zum Nachtisch gegeben.

47. Dumplings. Man schneide 250 g feines Nierenfett in feine Würfel, vermische es mit 150 g Mehl, 250 g gewaschenen Korinthen, 1 Kaffeelöffel Salz, 5 g gestoßenem Ingwer, 3 Eiern und 1/4 l Milch, schlage alles zu einem leichten Teig und forme flachgedrückte Kugeln von der Masse. Man kocht sie etwa 3/4 Stunden in siedendem Wasser, bestreut sie mit Zucker und gibt sie mit einer Rumsauce zu Tisch.

O Kompotts von frischen und getrockneten Früchten



I. FRISCHE FRÜCHTE

1. IM ALLGEMEINEN. Zu frischen saftigen Früchten wie Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, frischen Zwetschen etc. wird beim Kochen kein Wasser gebraucht, sie werden in ihrem eigenen Saft rasch gekocht, wohingegen getrocknetes Obst reichlich mit Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht und sehr langsam weich gekocht werden muß. Es empfiehlt sich, Trockenobst über Nacht in Wasser einzuweichen.

Brühe. Die Brühe darf weder zu dünn noch zu stark eingekocht sein. Bei getrocknetem Obst kann man, wenn es weich geworden, eine kleine oder größere Messerspitze Kartoffelmehl an die Sauce rühren; sie darf jedoch nicht sämiger gemacht werden, als sie durchs Einkochen werden würde.

Feines Anrichten. Nach dem Kochen lege man das Obst auf eine flache Schüssel, gieße den herausgeflossenen Saft zur kochenden Brühe, lege beim Anrichten die ansehnlichsten Früchte mit einem Löffel nach oben – das Hineinstechen mit einer Gabel ist immer zu sehen – und gebe dem Kompott eine hübsche runde Form. Dann mache man dieses mit etwas Sauce saftig, verteile die übrige erst dann über das Kompott, wenn es aufgetragen werden soll, wodurch es sehr an Geschmack und Ansehen gewinnt.

Vorsicht. Zum guten Bekommen gebe man in kalter Jahreszeit das gekochte Obst niemals eiskalt, sondern stelle solches, wenn es am vorhergehenden Tage gekocht wurden, einige Stunden an einen warmen Ort; es wird dadurch mancher Magenerkältung vorgebeugt werden.
Beimischung. Um das Kompott für einen täglichen Tisch etwas haushälterisch einzurichten, oder auch, wenn solches mit reichlich Sauce zu Mehlspeisen angerichtet werden soll, so kann man beim Aufsetzen des Obstes, je nach der Portion, 1, 2 bis 3 Eßlöffel voll Kartoffelsago hinzufügen. Dieser Sago ist an den kleinen, runden, weißen Körnern zu erkennen.

2. Kompott von ganzen Äpfeln. Gute mürbe Tafeläpfel mittlerer Größe werden recht rund und glatt geschält, die Kerngehäuse herausgebohrt, der Länge nach mit feinen Einschnitten versehen und abgespült. Dann lasse man reichlich Wein, stark mit Zucker versüßt, einige Stücke ganzen Zimt und Zitronenschale oder in Zucker eingemachte Apfelsinenschale kochen – ein Zusatz von Erdbeersaft macht das Kompott besonders angenehm – lege soviel Äpfel, wie nebeneinander liegen können, hinein, und zwar zuerst die runde Seite nach oben, und lasse sie auf mäßigem Feuer zugedeckt einige Minuten kochen. Danach lege man sie mit einem Eßlöffel auf die andere Seite – das Hineinstechen mit einer Gabel macht sie unansehnlich –, begieße sie, falls sie nicht völlig bedeckt sind, häufig mit dem Wein, nehme nach und nach die weichgewordenen Äpfel heraus, lege si auf eine flache Schüssel, wieder andere beim Hinzutun von Wein un Zucker hinein, gieße die Flüssigkeit von der Schüssel zum kochende Saft und lasse ihn, nachdem die Äpfel herausgenommen, recht sirupähnlich einkochen. Unterdes richte man das Kompott nach Nr. O 1 zierlich an, lege auf jede Öffnung eine eingemachte Hagebutte oder etwas Aprikosenmarmelade oder Gelee von Äpfeln oder Johannisbeeren, gebe die Hälfte des dicklichen Saftes durch ein Siebchen sogleich, die andere Hälfte kurz vor dem Gebrauch darüber.

3. Halbe Äpfel mit Gelee bedeckt. Die Äpfel werden wie im vorhergehenden recht sauber geschält, halb durchgeteilt, vom Kerngehäuse befreit, fein eingekerbt, abgespült und wie oben gekocht, wobei zuerst die runde Seite in den Wein gelegt wird. Dann lasse man Apfelgelee flüssig werden, auf einem naßgemachten flachen Teller erkalten, stürze es kurz vor dem Gebrauch auf die zierlich angerichteten Äpfel und mache, wo das Gelee endet, rund herum eine Verzierung von feinen eingemachten Früchten.

4. Halbe Äpfel mit Zitronensaft. Man mache Wasser mit Zitronensaft recht säuerlich, füge reichlich Zucker, auch Zitronen- oder Apfelsinenschale und ganzen Zimt hinzu und koche die Äpfel nach vorhergehender Angabe darin weich.

5. Kompott von halben Äpfeln in Fruchtsaft. Feine Äpfel, nach Nr. O 3 vorgerichtet, koche man mit halb Wein, halb Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschsaft, Zucker und Stückchen Zimt nach derselben Nummer weich und richte sie zierlich an.

6. Vorzügliches Kompott von Apfelschnitten. Zu einer Kompottschüssel von Apfelschnitten nimmt man 1/2 Flasche weißen Bordeaux, 4–5 Eßlöffel voll Zucker, etwas Zitronenschale und Zimt, kocht dies sehr langsam unter mehrmaligem Umschütten in einem gut schließenden Kochgeschirr gar.
Wünscht man das Kompott besonders fein zu haben, so kann man dem Wein einen Zusatz von einem kleinen Einmachglas voll Quitten- oder Erdbeersaft geben.

7. Apfelschnitten mit Korinthen und Mandeln. Die Äpfel werden in 4 Teile, dann in Scheiben geschnitten, mit gut gewaschenen Korinthen, Zucker und ganzem Zimt, der Länge nach feingeschnittenen Mandeln, halb Wasser, halb Wein, oder statt letzterem mit Zitronensaft weich gekocht. Die Äpfel, welche nicht im Geringsten zerkochen dürfen, werden mit dem dicklichen Saft angerichtet.

8. Apfelmus. Je feiner die Äpfel, desto besser wird das Kompott. Man schäle und schneide sie in 4 Teile, mache das Kerngehäuse sorgfältig heraus, wasche sie sauber und lasse sie mit Wein, oder Wein mit Wasser versetzt, Zucker, ganzem Zimt und Zitronenschale auf nicht starkem Feuer, ohne zu rühren, völlig zerkochen. Dann nehme man das Gewürz heraus und rühre das Apfelmus möglichst fein. Möchte man vorziehen, dasselbe durch ein Sieb zu rühren, so muß solches nicht nur höchst sauber, sondern vorher gut gescheuert sein, indem das Kompott sonst eine unangenehme Farbe erhält. Man streiche das Mus beim Anrichten recht glatt und verziere es mit Fruchtgelee oder mache eine Verzierung darauf von feinem Zimt, etwa in folgender Art: Man tunke ein rundes, naßgemachtes Gewürzreibchen oder einen Fingerhut in Zimt, drücke am Rande der Schüssel einen Kreis ins Apfelmus und fahre so fort, indem die Kreise ineinandergreifend eine Kette bilden. In der Mitte mache man eine ähnliche Verzierung, oder wende dazu Gelee, in feine Scheiben geschnittene Mandeln u. dgl. an. Auch machen sich eingemachte Berberitzen zur Verzierung sehr hübsch.

9. Apfelmus auf andere Art. Wäre man nicht gut mit Äpfeln versehen und möchte doch gern bei einem täglichen Tisch eine große Schüssel Apfelmus bringen, so koche man solche mit Wasser, Zucker und etwas Gewürz zu dünnem Mus, gebe je nach der Quantität 1/2–1 Eßlöffel voll Stärke mit etwas Wasser zerrührt hinzu, lasse es unter stetem Rühren

5 Minuten kochen, richte es an und streue etwas Zucker und Zimt darüber.

10. Gebackenes Apfelmus mit Mandelguss. Es wird ein fein zubereitetes dickes Apfelmus gekocht, auf dem Feuer 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgerührt und solches glatt angerichtet. Dann wird dasselbe mit einer Handvoll geriebenen Mandeln, Zucker, Zimt, etwas Zitronensaft und dem Schaum von 2 bis 3 Eiern vermischt, bestrichen, gelb gebacken und, wenns beliebt, mit Gelee verziert.

11. Apfelsalat. Gute abgeschälte Borsdorfer Äpfel, woraus das Kerngehäuse entfernt, auch Zitronen, welche jedoch nicht bitter sein dürfen, werden beim Wegnehmen der Kerne in ganz feine Scheiben geschnitten und abwechselnd lagenweise mit feingestoßenem Zucker und etwas Wein in eine Schale gelegt. Der Wein dient, das Kompott zu durchziehen, es darf aber keine Brühe entstehen und muß die letzte Lage Zitronen und Zucker sein.
Das Kompott wird einige Stunden vor dem Gebrauch gemacht und zu feinem Braten gegeben.

12. Äpfel mit Anissamen. Man nimmt dazu kleine säuerliche und mürbe Äpfel mit der Schale, wäscht sie rein und läßt sie ohne Wasser, mit einem Stück Butter und Anissamen durchstreut, fest zugedeckt langsam weich werden, während man sie zuweilen umschwenkt. Zuletzt gibt man etwas Zucker hinzu.

13. Süsse Äpfel zu kochen. Man setze die Äpfel, nachdem sie geschält, in 4 Teile geschnitten und abgespült sind, mit Wasser, Anissamen, einem Stückchen Butter und nach Verhältnis 1/2–1 Tasse Essig aufs Feuer und lasse sie weich kochen. Der Essig befördert ein schnelles Weichwerden und benimmt den Äpfeln das Weichliche.

14. Süsse Äpfel rot zu kochen. Man nehme zu 2 Teilen geschälter und halb durchgeschnittener Äpfel 1 Teil ausgesuchte und gewaschene Preiselbeeren, koche zu 1 l Beeren 120–150 g Zucker mit 2 Tassen Wasser, schütte die Beeren hinein und nehme sie, nachdem sie weich geworden, mit einem Schaumlöffel aus dem Saft. Zu diesem Saft gebe man 8–10 Nelken, einige Stücke ganzen Zimt und koche die Äpfel darin langsam und fest zugedeckt weich. Sollte Brühe fehlen, da süße Äpfel eines viel längeren Kochens bedürfen, so gieße man etwas Wasser hinzu. Die Äpfel werden mit dem dicklichen Saft und den Preiselbeeren durchgerührt und angerichtet.

15. Kompott von frischen Birnen. Man schält die Birnen recht rund, sticht die Blume heraus, schneidet die Stiele zur Hälfte ab, wäscht sie und

kocht sie in reichlich Wasser mit einem Glas Rotwein, Zucker, Zimt und einigen Nelken oder Brühe von eingemachten Zwetschen, oder eingekochtem Johannisbeersaft, womöglich in einem gut verzinnten, sonst in einem Bunzlauer Topfe – in ersterm werden sie schöner rot – zugedeckt so lange, bis sie ganz rot und weich sind. Ein langes Kochen erhöht Ansehen und Geschmack. Dann richtet man sie nach Nr. O 1 an und gibt die dicklich eingekochte Sauce durch ein Siebchen darüber.

16. Kompott von Melonen. Ist die Melone hart oder wünscht man sie nicht roh zu gebrauchen, so kann man ein gutes Kompott davon bereiten. Sie wird geschält, in lange Stücke geschnitten, in Wasser, Wein, Zucker und reichlich Zitronenscheiben weich gekocht und mit dem kurz eingekochten Saft angerichtet.

17. Kompott von Quitten. Dieselben werden dünn geschält, mitten durchgeschnitten, das Kerngehäuse herausgemacht und solches mit den Quitten in Wasser mit Zucker und etwas ganzem Zimt weich gekocht. Dann gibt man 1 Glas Wein dazu, richtet die Quitten an, läßt den Saft, wenn es nötig ist, noch etwas einkochen und gießt ihn durch ein Sieb darüber.
Anmerkung: Das Gehäuse macht den Saft schneller dicklich und die Kerne geben eine schöne rote Färbung.

18. Kompott von Rhabarber. Die Rhabarberstaude, in England fast allgemein beliebt, wird auch in einigen Gegenden Deutschlands in den Gärten gezogen. Die Blattadern und die dicken Stengel, so weit und so lange diese weich sind, was bis Anfang Juli der Fall ist, werden zu Kompotts und Pasteten gebraucht. Man zieht von den genannten Teilen dieser Staude die Haut ab, schneidet sie in 2 cm lange Stücke, setzt sie mit Wein, oder halb Wasser, halb Wein, Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Stückchen Zimt aufs Feuer und läßt sie in kurzer Zeit weich kochen. Dann macht man das Kompott mit etwas feingestoßenem Zwieback sämig, oder man nimmt den Rhabarber mit einem Schaumlöffel aus der Brühe, läßt diese mit noch einem Stück Zucker dicklich einkochen und gibt ihn über das Kompott, zu welchem in Butter geröstete Semmelscheiben angerichtet werden.
Anmerkung: Der Rhabarber hat einen etwas säuerlichen Geschmack und einige Ähnlichkeit mit Stachelbeeren. Statt Zitronenschale kann in Zucker eingelegte Apfelsinenschale gebraucht werden.

19. Kompott von Reis mit Zitronensaft. 250 g bester Reis, 250 g Zucker, eine abgeriebene Zitronenschale, Saft von 4 recht frischen Zitronen.
Die Zubereitung dieses sehr angenehmen Kompotts ist bei der Zitronentorte mit Reis (Nr. R 78a) zu finden.

20. KOMPOTT VON ZWIEBACK UND FRUCHTSAFT ODER ROTWEIN. Man nehme hierzu gute leichte Zwiebäcke und frisch ausgepreßten Johannisbeer- oder Himbeersaft, oder Saft von sauren Kirschen, gehörig mit Zucker versüßt. In Zeiten, wo die frischen Früchte fehlen, nehme man eingekochten Saft, mit etwas Wein oder Wasser vermischt, oder Rotwein mit Zucker, welchen man in kochendem Wasser auflöst. Dahinein lege man einige Minuten lang Zwiebäcke, ordne davon eine Lage in eine Schüssel, gebe auf jeden Zwieback noch soviel Saft, wie nötig ist, sie völlig zu durchweichen, fahre so fort, bis alle Zwiebäcke angerichtet sind und verziere das Kompott mit steifem Apfelgelee.

21. KOMPOTT VON PFIRSICHEN UND APRIKOSEN. Die Früchte werden abgezogen, durchgeschnitten, die Steine herausgenommen, mit Zucker, etwas weißem Wein, einigen der abgezogenen Kerne nur 5–10 Minuten gekocht, damit sie nicht zu weich werden. Dann legt man sie in eine Schüssel, die runde Seite nach oben, kocht den Saft noch ein wenig ein und füllt ihn darüber hin.

22. KOMPOTT VON REINECLAUDEN. Diese werden abgeputzt, mit den Schalen und den Stielen in etwas Wasser und Zucker nicht zu weich gekocht und angerichtet. Der Saft wird noch etwas eingekocht und darüber gefüllt. Auch kann man 1–2 Teelöffel Arrak mit dem Saft vermischen.
Hierbei wird bemerkt, daß Reineclauden sehr viel Zucker bedürfen.

23. FEINES KOMPOTT VON FRISCHEN ZWETSCHEN. Man zieht den Zwetsche nachdem man sie in einem Siebchen einige Minuten in kochendes Wass gehalten, die Haut ab. Ist dies geschehen und sind die Steine herausgenommen, so setze man sie ohne Flüssigkeit mit gestoßenem Zucker und etwas Zimt aufs Feuer, lasse sie eine Weile kochen, doch nicht zu weich werden, und richte sie mit dem Safte an. Auch kann man den Saft mit 1–2 Teelöffel Rum vermischen.

24. KOMPOTT VON ROHEN ZWETSCHEN. Recht reife abgezogene Zwetschen mit den Steinen 1 Stunde vor dem Anrichten in geriebenem Zucker gewälzt und in eine Schüssel gelegt, gibt ein angenehmes Kompott.

25. ZWETSCHENMUS. Die Zwetschen werden gewaschen, ausgesteint, in ihrem eigenen Safte weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, mit geriebenem, in Butter geröstetem Brot, Zucker, Zimt, Zitronen- und Apfelsinenschale gut durchgekocht und angerichtet.

26. KOMPOTT VON AUSGESTEINTEN KIRSCHEN. Es können hierzu sowohl saure wie süße Kirschen genommen werden. Man entferne die Stiele und Steine durch Herausstoßen mit einem Gänsekiel. Dann zerstoße man

einige Steine, koche sie 1/4–1/2 Stunde mit etwas Wasser, ganzem Zimt und einigen Nelken, schütte es auf ein Sieb, setze die durchgelaufene Flüssigkeit mit Zucker aufs Feuer und gebe, wenn sie kocht, die Kirschen hinein. Sind es Glaskirschen, so lasse man sie langsam 1/4 Stunde kochen, saure einige Minuten mehr ziehen als kochen, wobei man zuweilen den Torf etwas schüttelt und die Kirschen vorsichtig umschwenkt. Nachdem sie weich geworden, nehme man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Saft, lasse diesen sirupähnlich einkochen und richte sie damit an.
Anmerkung: Zu 500 g sauren Kirschen kann man etwa 125 g Zucker, bei süßen die Hälfte des Zuckers rechnen. Zu einem Gesellschaftsessen sind auf 4 Personen 500 g Kirschen hinreichend.

27. Kompott von nicht ausgesteinten Kirschen. Man entferne die Stiele oder schneide sie mit einer Schere zur Hälfte ab, koche einige Tassen halb Wasser, halb Wein mit Zucker, ganzem Zimt und einigen Nelken. Nach Belieben kann man auch einige Kirschensteine zerklopfen, die Kerne in heißem Wasser wie Mandeln abziehen und hinzugeben. Wenn dies kocht, so lasse man die Kirschen langsam weich kochen, aufspringen dürfen sie nicht, und verfahre weiter wie bemerkt worden.

28. Kompott von Johannisbeeren. Diese werden mit einer Gabel von den Stielen gestreift, nicht gewaschen, mit reichlich gestoßenem Zucker lagenweise durchstreut und nicht länger gekocht, bis die Beeren eben weich sind, wobei man durch Schütteln den Saft über die Früchte schwingt und sie rasch mit dem Schaumlöffel herausnimmt. Dann wird der Saft sirupähnlich eingekocht und abgekühlt über das Kompott gegeben.

29. Frische Walderdbeeren. Die Erdbeeren werden eine Stunde vor dem Servieren gewaschen, *recht reichlich* mit Zucker bestreut und etwas Wasser (*kein* Wein, wie man dies so häufig findet, wodurch die Erdbeeren ihr schönes Aroma fast ganz verlieren) darüber gegeben, womit man sie eine Stunde zugedeckt stehen läßt.

30. Kompott von Himbeeren. Die Himbeeren werden gut ausgesucht, schlechte Beeren und etwa vorkommende Würmer entfernt und wie Johannisbeeren ganz langsam und aufmerksam gekocht, damit sie recht ansehnlich zur Tafel gebracht werden.

31. Kompott von unreifen Stachelbeeren. Hierzu nimmt man die Stachelbeeren, wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, schneidet Stiele und Blüten davon ab, setzt sie mit vielem kaltem Wasser auf schwaches Feuer und gießt sie vor dem Kochen auf ein Sieb, wodurch ihnen viel von ihrer Säure entzogen wird. Alsdann kocht man sie mit Wein und vielem Zucker weich, doch dürfen sie nicht zerkochen, und rührt beim Absetzen

zen des Topfes ein frisches Eidotter oder 1–2 Eßlöffel dicke, süße Sahne durch.

32. Kompott von reifen Stachelbeeren. Nachdem man von den Stachelbeeren Stil und Blüte entfernt hat, schütte man sie in kochendes Wasser, und sobald sie nach wenigen Minuten weich geworden sind, auf einen Durchschlag. Danach rühre man sie durch denselben, bringe das Mus mit Zucker, etwas gestoßenem Zimt, während man es öfter durchrührt, zum Kochen und verdicke es nach Belieben mit gestoßenem Zwieback und einem frischen Eidotter, oder mit etwas Kartoffelmehl und dicker Sahne nach vorhergehender Angabe.

33. Kompott von Brombeeren. Die großen Beeren werden ausgesucht, die kleinen durchgepreßt, deren Saft, Zucker, einige Nelken, Stückchen Zimt und Zitronenscheiben, aus welchen die Kerne entfernt sind, zum Kochen gebracht, die Beeren hinzugegeben, langsam einige Minuten gekocht, dann herausgenommen und nachdem der Saft, etwas eingekocht, darübergefüllt.
Als Kompott zu Mehlspeisen, wobei für eine reichliche Sauce gesorgt werden muß, kann man dieselbe mit einem Zusatz von Wasser und etwas Kartoffelmehl verlängern.

34. Kompott von Maulbeeren. Man setze Wein, Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale aufs Feuer, lege die gut ausgesuchten Maulbeeren hinein und verfahre weiter, wie es bei Johannisbeeren bemerkt worden.

35. Kompott von Heidelbeeren (Bickbeeren). Die Beeren werden, nachdem sie ausgesucht, gewaschen und auf einem Durchschlag abgelaufen sind, mit nicht zu wenig Zucker und etwas Zimt gekocht, doch nicht länger, als bis sie weich sind, weil sonst zuviel Saft entsteht. Dann legt man entweder einige Zwiebäcke in eine Schüssel, richtet die Heidelbeeren mit dem Saft darauf an, oder man nimmt die Heidelbeeren heraus und läßt den Saft noch etwas einkochen, oder man kocht die Heidelbeeren mit Zukker und Zimt und rührt beim Anrichten einen Löffel dicke Sahne durch.

36. Heidelbeerkompott auf englische Art. Nachdem die Heidelbeeren gewaschen und auf einem Sieb abgelaufen sind, schüttet man sie in einen Steintopf, worin noch nichts Fettiges gewesen ist, streut gehörig Zucker und etwas guten Zimt lagenweise durch, deckt sie mit Porzellan fest zu und setzt den Topf in kochendes Wasser, welches fortwährend am Kochen bleiben muß, bis die Heidelbeeren weich sind. Dann werden sie ohne alles Weitere angerichtet.
Anmerkung: Die auf diese Weise zubereiteten Heidelbeeren erhalten einen ungleich feineren Geschmack.

37. PRÜNELLEN (TROCKENPFLAUMEN.) Diese dürfen nur leicht und nicht mit heißem Wasser gewaschen werden. Man setzt sie mit Wein und Wasser, oder auch bloß mit Wasser, Zucker und einigen Stückchen feinem Zimt in einem Bunzlauer Geschirr aufs Feuer und läßt sie gar, doch nicht zu weich kochen.

38. FEINES KOMPOTT VON ZWETSCHEN. Hierzu gehören gute Zwetschen, ganz frei von Rauchgeschmack. Sie werden, wie das immer geschehen muß, mit heißem Wasser zwischen den Händen gerieben, gewaschen, mit kaltem Wasser rasch zum Kochen gebracht und abgegossen. Ist das geschehen, so werden sie 2–3 Tage vor dem Gebrauch in einem Bunzlauer Geschirr mit weißem Wein bedeckt und mit dem nötigen Zucker, einigen Stückchen Zimt und Zitronenschale, fest verschlossen, langsam zum Kochen gebracht, bis zum bestimmten Tage hingestellt und angerichtet; jedoch müssen sie in dieser Zeit oftmals umgeschüttelt werden.
Auf diese Art zubereitet sind die Zwetschen an angenehmem Geschmack den eingemachten vollkommen gleich.

39. AUF ANDERE ART. Man setze die Zwetschen, wie im Vorhergehenden vorgerichtet, abends mit reichlichem Wasser in einem steinernen Napfe zugedeckt in einen noch heißen Bratofen, worin sie völlig ausquellen und weich werden. Anderntags nehme man sie aus der Brühe, lege sie in eine Schüssel, koche weißen Wein, Zucker, Zitronenschale und einige Stückchen Zimt, füge etwas Johannisbeersaft hinzu und fülle die Sauce kochend über die Zwetschen.

40. ZWETSCHENMUS. Gute Zwetschen werden nach dem Abbrühen in einem Bunzlauer Geschirr mit halb Wasser, halb Wein weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. Dann wird das Mus mit geriebenem und in Butter geröstetem Brot, Zucker, kleingeschnittener Zitronenschale und Zimt noch ein wenig gekocht und in einer Kompottschüssel angerichtet.

41. GETROCKNETE KIRSCHEN. Diese werden heiß abgewaschen, mit Wasser und Wein, Zucker, ganzem Zimt in reichlicher Brühe wie Zwetschen langsam weich gekocht, die Brühe etwas eingekocht und angerichtet.

42. GETROCKNETE SAURE ÄPFEL. Sie werden einigemal mit heißem Wasser, indem man sie mit den Händen reibt, gewaschen, in einem irdenen Geschirr mit Wein und Wasser oder nur mit Wasser ganz reichlich bedeckt, aufs Feuer gesetzt, mit etwas Zucker, Zimt, auch wenn man sie gerade hat, mit etwas in Zucker eingelegte Apfelsinenschale langsam weich gekocht. Ist dies geschehen, so nimmt man sie aus der Brühe, läßt solche,

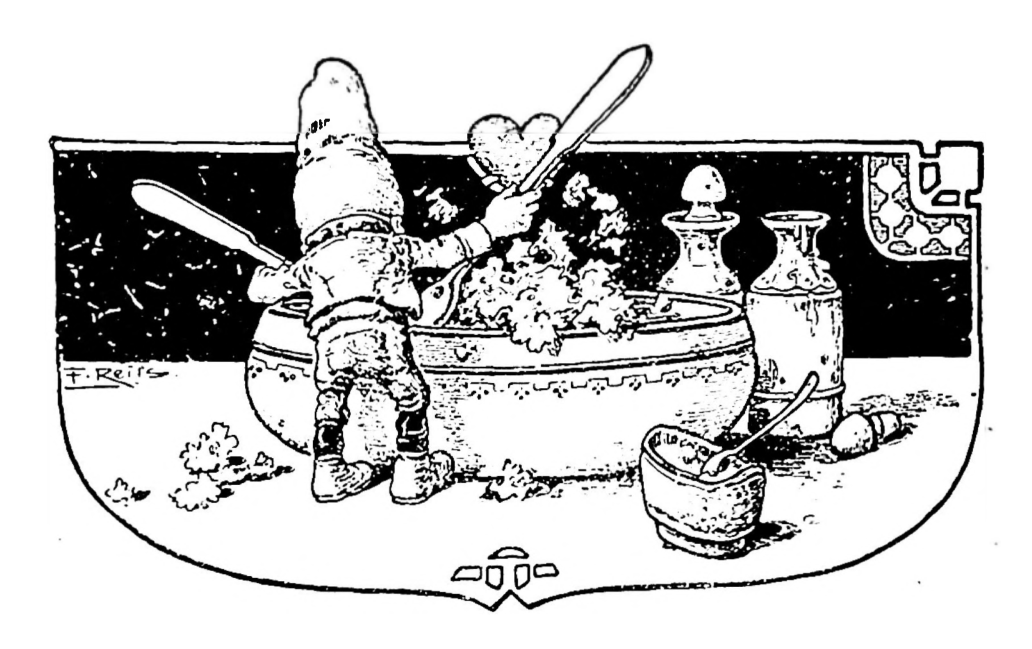
wenn sie zu dünn ist, noch so lange nachkochen, bis sie sämig geworden und gießt sie durch ein Siebchen über das zierlich angerichtete Obst.

43. Getrocknete Birnen werden wie getrocknete saure Äpfel gekocht.

44. Getrocknete Hagebutten, auch zu Mehlspeisen passend. Man lasse Wasser und Wein, oder Wasser und einige Zitronenscheiben, mit Zucker und Stückchen Zimt heiß werden, schütte die gewaschenen Hagebutten hinein, lasse sie weich kochen und richte sie in sämiger, kurzer Brühe an.

45. Feigenkompott für Kranke. 125 g große getrocknete Feigen zerschneidet man und legt sie über Nacht in Wasser. Dann kocht man sie am folgenden Tage in demselben Wasser weich, streicht die Früchte durch ein Sieb und kocht den Brei mit einem Glas Malaga und Zitronenzucker geleeartig ein, um das Kompott warm oder kalt zu geben. Auch die anderen Kompotte von getrockneten Früchten sind für Kranke erlaubt, einige sogar für Kranke und Genesende sehr segensreich, wie das Kompott aus getrockneten Zwetschen.

P Salate



1. Im Allgemeinen. Alle grünen Salate müssen schon der Schnecken wegen recht sorgfältig verlesen und jedes schlechte Blatt entfernt werden, jedoch ist es irrig, aus den Blättern geschlossener, also gelb gewordener Köpfe die Blattstiele abzustreifen, wodurch dem Salat das Beste entzogen wird. In England weiß man das besser, und man lacht über die deutschen Köchinnen, welche die schlechtesten Teile vom Salat auf die herrschaftliche Tafel bringen. Nachdem die äußeren Blätter des Kopfes entfernt sind, teile man die nächstfolgenden in etwa 3 Teile und schneide das geschlossene Inwendige in kleine Stücke. Bei schlechtem Salat aber ist es nötig, die Blätter abzustreifen, da an solchen die Blattstiele zähe sind. Bei Korn- oder Feldsalat ist zu bemerken, daß derselbe dadurch viel milder wird, daß man ihn 1–2 Tage vor dem Gebrauche in den Keller legt. Manche wollen behaupten, daß auch der Kopfsalat gewinne, wenn er 2 Stunden vorher aus dem Garten geholt und in den Keller gebracht wird.

Waschen und Ausschwenken. Die Salate dürfen, mit Ausnahme welk gewordener Salate, nicht ins Wasser gelegt werden. Man spüle sie kurz vor dem Anrichten in einem Eimer oder tiefen Topfe in reichlich kaltem Wasser, damit der Sand zu Boden sinke, indem man sie ganz lose mit sauberer Hand ein wenig in die Höhe zieht und dann wieder unter Wasser bringt. Das Waschen auf solche Weise muß so oft geschehen, bis das Was-

ser klar bleibt, doch rasch ausgeführt werden. Kopfsalat braucht indes nur wenig gespült zu werden. Manche behaupten sogar, daß er gar nicht ins Wasser müsse, um recht milde zu bleiben. Dann wird der Salat in einem Salatkorbe oder in einem recht sauberen Tassentuche ausgeschwenkt, um das Wasser soviel wie möglich herauszubringen. Das Ausdrücken des Salats mit der Hand ist nicht allein unappetitlich, sondern es wird auch derselbe dadurch gequetscht, was namentlich bei gutem Kopfsalat gar leicht geschieht und wodurch demselben alles Ansehen entzogen wird.

Salatkräuter. Diese geben dem Salat eine sehr angenehme Würze, besonders Estragon, junge Zwiebelspitzen und Pfefferkraut oder breitblättrige Kresse. In Zeiten, wo die jungen Zwiebelspitzen fehlen, sind fein geschnittene Zwiebeln zu manchen Salaten unentbehrlich; da jedoch der Zwiebelgeschmack von vielen gescheut wird, so gebe man bei einem Gesellschaftsessen zu solchem Salat, wozu sie passen, einige feinwürfelige Zwiebeln mit etwas Essig versehen dazu – sie erhalten durch den Essig eine schönere Färbung.

Rühren der Sauce. Salz wende man bei allen grünen Salaten sparsam an, es bedürfen diese sehr wenig und können leicht versalzen werden. Gutes Öl gibt dem Salat den feinsten Geschmack. Zu einer Salatsauce, wozu hartgekochte Eier angewendet werden, reibe man zuerst die Dotter möglichst fein, rühre etwas Essig und dann erst das Öl nach und nach hinzu, weil die Sauce, auf solche Weise gerührt, sich leichter verbindet, und vermische sie danach unter stetem Rühren mit den übrigen Teilen. – In manchen Gegenden wird dem grünen Salat eine Beimischung von Zucker gegeben; da, wo man diesen in den nächstfolgenden Rezepten vermissen möchte, kann derselbe leicht hinzugefügt und in Ermangelung der bei manchen Salaten bemerkten Sahne ein stärkerer Zusatz von Öl gemacht werden.

Vorsichtiges Mischen. Man vermische die grünen Salate nicht eher mit der Sauce, bis sie gegessen werden, weil sie durch längeres Stehen zusammenfallen, alles Ansehen verlieren und zähe werden. Eben aus diesem Grunde geschehe auch das Mengen des Salats mit 2 Gabeln leicht, vorsichtig und möglichst schnell, und vermeide man, wie es mitunter aus Unkunde der Fall ist, darauf zu stoßen und ihn zu rühren, in Folge dessen der Salat wie Mus erscheint. Fleisch-, Fisch- und Heringssalate werden hingegen wohlschmeckender, wenn sie mehrere Stunden vor dem Gebrauche gemischt werden.

2. Geflügelsalat. 6 junge gemästete Hähnchen werden mit reichlich Butter und etwas Salz langsam gar, aber nicht zu weich gedämpft, kalt zerlegt, Brust und Beinchen ausgeknocht, zum Salat genommen, Rückgrat, Flügel und Köpfe werden mit einem Stückchen Kalbfleisch ausgekocht, etwas geschwitztes Mehl dazu gegeben und nach 1/2 Stunde Kochens die Brühe durchgesiebt. Danach werden 4 Eidotter mit Muskat, 1/2 Glas Wein,

etwas weißem Pfeffer angerührt und die Kraftsauce kochend dazu gegeben, die man alsdann über das Fleisch füllt. Nun wird Kopfsalat, in 4 Teile geschnitten, oder verlesene Endivien mit folgender Sauce angemengt: Die Dotter von 6 hartgekochten und 2 rohen Eiern werden ganz fein gerieben, mit Essig angerührt, nicht ganz 1/4 l feines Salatöl allgemach dazu gerührt, so auch feingehackter Estragon, 2 Teelöffel voll Zukker, 1 Löffel Senf, die Kraftsauce, welche das Fleisch nicht aufgenommen und die sich in der Schüssel gesenkt hat. Mit diesem Salat wird das Fleisch sternförmig in eine feine Schüssel gelegt. (Für 24–30 Personen.)

3. Fischsalat. Zu einem Gesellschaftsessen, wozu viele Gerichte bestimmt sind, ist folgende Angabe zu 20 Personen hinreichend: 500 g Aal, 500 g Hecht, 250 g Forellen, 250 g Seezungen, 375 g Lachs, 250 g Elritzen (Rümpchen) und 5 Stück Neunaugen. Die Fische werden am vorhergehenden Tage gekocht. Es wird hierzu Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, Saft und der gelben Schale einer Zitrone zum Kochen gebracht. Zuerst wird der Aal darin gekocht, weil derselbe am wenigsten Salz bedarf, dann wird dieser herausgenommen und der Hecht, welcher mehr Salz erfordert, gekocht; nachher Forellen, Seezunge usw., eine Sorte nach der andern, alle mit noch reichlicherem Salz. Der Lachs wird mit wenigem Salz in anderem Wasser aufs Feuer gebracht. Nachdem die Brühe, worin die ersten Fische gekocht sind, kalt geworden ist, bewahrt man solche bis zum andern Tage darin auf. Fische, welcher Art sie auch sein mögen, in ihrer Brühe erkalten zu lassen, taugt nicht, es gibt ihnen einen faden Geschmack.
Bei der Zubereitung des Salates werden die Fische gut entgrätet, in kleine Stückchen geteilt, die Neunaugen 1/2 Finger lang schräg geschnitten und dies alles samt den Rümpchen mit 1/2 Tasse Kapern in Feldern oder Kreisen oder in Streifen zierlich angerichtet, wozu auch noch etwa 30–40 Austern und 20 in Streifchen geschnittene oder auch ganze Krebsschwänze genommen werden können.
Folgende Sauce wird über die angerichteten Fische verteilt: 3 hartgekochte Eier und 1 rohes Eidotter werden fein gerieben, mit 1 Tasse kräftiger Fleischbrühe, 4 Eßlöffel feinem Salatöl, 2 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Zucker, stark 1 Messerspitze weißem Pfeffer, 1 Eßlöffel dicker Sahne, Essig und etwas Salz nach Geschmack gut gerührt.
Anmerkung: Sollte eine oder die andere Sorte Fisch fehlen, so wird das Gewicht bei den anderen Fischen zugesetzt.

4. Hechtsalat. Hechte von mittlerer Größe werden ausgeweidet, rein gewaschen – nicht gewässert, da der Fisch wie das Fleisch durch Wässern nur an Kraft verliert –, ungeschuppt mit reichlich Zwiebeln in kochendem Salzwasser weich gekocht, vom Feuer genommen und 10 Minuten im Fischwasser stehen gelassen, indem der Fisch dadurch besser das Salz aufnimmt. Alsdann legt man die Hechte zum Abkühlen auf eine Schüssel,

entfernt sorgfältig Schuppen, Haut und Gräten und teilt sie in zwei Glied lange Stücke. Zugleich nimmt man große Krebse, zieht die Därme heraus, indem man an den mittleren Teil der Schwanzspitze faßt, und kocht sie in gesalzenem Wasser mit einem Guß Essig gar. Der Essig gibt den Krebsen ein schöneres Rot. Danach macht man die Schwänze und Scheren aus den Schalen, was bei großen Krebsen dadurch leichter geschieht, daß man die Scheren auf der inwendigen Seite aufschneidet. Unterdes kocht man einige Eier hart, zerdrückt die Dotter in einem Napf, rührt sie mit etwas Essig (nicht mit Öl, weil ersterer sich leichter mit den Dottern hartgekochter Eier verbindet) recht fein, vermischt sie mit wenig feingehackten Schalotten und etwas gehackten Sardellen, gibt unter stetem Rühren Olivenöl, Weinessig und etwas Hechtbrühe hinzu, rührt die Sauce durch ein Sieb und fügt dann noch etwas guten Senf und feingehackte Petersilie hinzu. Nachdem man nun Sardellen wie zum Butterbrot vorgerichtet und dünne Zitronenscheiben zierlich ausgeschnitten hat, legt man den Hecht in eine etwas tiefe Schüssel, zwischendurch das Fleisch aus den Krebsscheren, richtet die Sauce darüber an, bestreut die Schüssel mit Kapern und garniert sie wie folgt: Den Rand derselben verziert man mit Krebsschwänzen, die Spitzen nach außen gerichtet, legt die Sardellen streifenweise in schräger Richtung oder sternförmig über den Fisch, dazwischen die bemerkten Zitronenscheiben, zierlich geordnet, auch kann man in 3 Teile geschnittene Zitronenscheiben am Rande aufstellen, und legt dann zuletzt die aufgeschnittenen Scheren zwischen die Krebsschwänze.

5. Sardellensalat. Man wässert die Sardellen und reißt sie durch, damit man die Gräten herausnehmen kann, ordnet sie in eine Salatschüssel mit Kapern, kleinen Essiggurken, eingemachten Zwetschen, in Scheiben geschnittener Zervelatwurst, mariniertem Aal, welcher vorher gespalten und in fingerdicke Stücke geschnitten wird; auch kann man nach Belieben Morcheln und Austern, deren Vorrichtung man in den Vorbereitungsregeln findet, hinzufügen und in die Mitte der Schüssel einige Schnitten geräucherten Lachs legen. Den Rand verziert man mit Zitronenscheiben und gießt eine Sauce, wie im Vorhergehenden bemerkt, oder die Dotter einiger hartgekochter Eier, fein gerieben, mit Weinessig, Öl, Pfeffer und Salz angerührt, darüber.

6. Salat von Muscheln. Wenn bei einem Gericht Muscheln einige übrig geblieben sind, so werden sie zerschnitten und mit der entsprechenden Menge kleingeschnittenen Gurken, Zwiebeln, Hering oder Sardellen vermischt, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz angemengt und zum Suppenfleisch gegeben.

Zu einer selbständigen Salatschüssel bleiben die Muscheln ganz und werden entweder (bei Weglassung der Gurken) nach vorstehender Angabe gemischt oder mit einer pikanten oder Mayonnaisesauce übergossen.

7. Salat von Fisch und Gemüse. Man läßt Gemüse aller Art, wie die Jahreszeit es zusammenbringt, Spargel, gut geputzt, Blumenkohl in kleine Stücke geschnitten, kleine Salatböhnchen, gut abgefädelt, Wirsing, in Stückchen geschnitten, auch junge Wurzeln (Möhren), geputzt, kurz alles, was man dieser Art hat, in Salzwasser weich kochen und kalt werden. Dann legt man solches mit in Stückchen geschnittenem Fisch: Lachs, Hecht, Forellen, Karpfen, Aal, Quappen, Schleien, Krebsschwänzen und mit roten Rüben, länglich geschnitten, und eingemachten Gurken, zierlich geordnet, in eine Schüssel und begießt es mit der Sauce des Fischsalats.

8. Hummersalat mit Kaviarschnitten. Der Hummer wird gekocht, wie es bei den Fischen bemerkt worden, das Fleisch aus den Schalen gelöst, in längliche Stückchen geschnitten, in eine Salatschüssel gelegt und mit einer gut gerührten Sauce von hartgekochten Eidottern, Pfeffer, Salz, Olivenöl, Weinessig, weißem Wein, feingehacktem Estragon, Petersilie und etwas Schalotten begossen. Der Salat wird mit aufgerollten Sardellen, Kapern, hartgekochten, in 8 Teile oder in Scheiben geschnittenen Eiern verziert und der Rand der Schüssel mit gerösteten Semmelschnittchen, welche mit Kaviar bestrichen sind, garniert.

9. Heringssalat. Von 12 Stück guten Heringen kann ein Salat für 24 Personen gemacht werden. Diese werden ausgenommen, gewaschen und nach Bedarf einige Stunden oder länger in Milch gelegt, damit das Salz herausziehe, von Haut und Gräten gereinigt und in feine Würfel geschnitten. Soviel dies an Portion sein wird, nehme man auch Kartoffeln, die man mit der Schale kocht, abschält und kalt werden läßt, eingemachte Gurken, rote Rüben, gute saure Äpfel, Kalbsbraten, auch, wenn man ihn hat, etwas gekochten Schinken und 8–12 hartgekochte Eier, von denen man 4 Stück zum Verzieren auslegt. Dies alles wird gleich den Heringen in feine Würfel geschnitten, nach Belieben können auch 24 Stück in Streifen geschnittene eingemachte Zwetschen hinzugefügt werden.
Wünscht man den Salat besonders fein zu haben, so lasse man die Kartoffeln weg, nehme dagegen die doppelte Portion Fleisch, setze eine Tasse Kapern, 8–12 Stück Neunaugen, in 2 cm lange Stücken zerteilt, und 2 große Stücke eingemachten ostindischen Ingwer, in Stückchen geschnitten, hinzu, womit eine Wirtin, welche auf keine Kosten Rücksicht zu nehmen hat, sogenannte Ehre einlegen wird.
Dann werde dies alles mit einer gut gerührten Sauce von gutem Öl, Weinessig, Wein, Pfeffer und Salz – auch nach Belieben etwas Senf – vermengt. Falls man den Salat am vorhergehenden Tage macht, wodurch er nicht im geringsten verliert, so lasse man ihn über Nacht in einem porzellanenen Geschirr stehen, rühre ihn einige Stunden vor dem Gebrauch nochmals durch, richte ihn an und verziere ihn etwa auf folgende Weise:
Es werden grüne eingemachte Gurken oder Petersilie, wie Rüben, das

Gelbe von 4 hartgekochten Eiern, sowie auch das Weiße derselben, jedoch jedes einzeln, ganz fein gehackt. Dann streiche man den Salat in der Schüssel glatt, zeichne mit einem Messerrücken eine Figur darauf, etwa einen Stern, und lege mit einem Teelöffel in jedes Feld eine andere Farbe, indem man mit der linken Hand ein Messer an die Schneidelinie hält, damit man von allen Seiten in der Grenze bleibe. Rund herum lege man einen Rand von beliebiger Farbe, wählt man weiß oder gelb, so sehen Blättchen von krauser Petersilie darauf gelegt, hübsch aus; ebenso kann man gewässerte, durchgerissene und aufgerollte Sardellen und Kapern zum Auszieren benutzen. Auch kann man die Schüssel mit den genannten Teilen kreisförmig belegen. Es werden Zwiebeln nach Nr. P 1 dazu gegeben, oder man vermischt die Hälfte des Salats, ehe man ihn verziert, mit 1 bis 2 feingehackten Zwiebeln und legt als Erkennungszeichen eine kleine Zwiebel auf die Mitte der Schüssel.
Auf diese Art bereitet, wird der Heringssalat bei Abendessen, Herren- und Damentees und Frühstücken genommen. Als Voressen bei Mittagessen schneide man alles Angegebene in solche Striemen, rühre ein paar hartgekochte, ganz fein geriebene Eidotter an die Sauce und mit dieser den Salat vorsichtig an, damit alles ganz bleibe.

10. Heringssalat für den täglichen Tisch. Zu 2 Teller Kartoffeln 2–3 gewässerte Heringe, gehackt und geschnitten, 2 Untertassen voll rote Rüben, ebensoviel saure Äpfel und Fleisch, alles in feine Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig angerührt, damit es ganz bleibe. Hat man saure Sahne, so gebe man etwas zur Sauce, andernfalls kann der Essig durch etwas Milch oder Wasser gemildert werden, weil dieser Salat viel Sauce bedarf.

11. Bielefelder Fleischsalat. Man rechnet für 12 Personen 5–6 Neunaugen, 250 g Sardellen, 3–4 ausgewässerte Heringe, weichgekochten Sellerie, rote Rüben, Senfgurken, Kartoffeln, Kalbsbraten, von jedem $^{1}/_{2}$ Suppenteller voll und vom Kalbsbraten das Doppelte, 8–10 eingemachte Pflaumen, alles in längliche Stücke geschnitten und lagenweise in die Schüssel gelegt.
Zu der Sauce nehme man 8 hartgekochte Eier, reibe sie durch ein Sieb, gieße dann $^{1}/_{4}$ l feines Öl langsam hinzu, ferner 4 Teelöffel voll Senf, 2–3 Teelöffel voll Zucker, 2–3 geriebene Zwiebeln, etwas Salz und gebe dann soviel Essig hinzu, daß es eine dickliche Sauce bleibt, und gieße sie über die angerichtete Salatschüssel.

12. Polnischer Salat. Kalter Kalbs- oder Ochsenbraten wird in Würfel geschnitten, Kopfsalat hinzu gegeben und beides mit Öl, Essig, Senf, Pfeffer, Salz, Zwiebeln und weichgekochten Eiern gut durchgemengt.

13. Salat von gutem Suppenfleisch. Das Fleisch wird 1/2–1 Stunde vor dem Gebrauch in feine Scheibchen geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce von saurer Sahne, Öl, feingeschnittenen Zwiebeln, gehacktem Estragon, Pfeffer, Salz und nicht zu reichlich Essig gut vermengt. Man tunke die ansehnlichsten Scheiben vorher in die Sauce und lege diese über das angerichtete Fleisch. Eine Beimischung von eingemachten, in Scheiben geschnittenen Gurken ist zu empfehlen.
Anmerkung: Dieser Salat dient als Beilage zu grünem Salat, sowie auch zu Kartoffelspeisen aller Art.

14. Ochsenmaulsalat. Das Maul wird mehrere Mal in warmem Wasser gewaschen und in gesalzenem Wasser so lange gekocht, bis die Knochen herausfallen, dann, solange es noch warm ist, ausgebeint, kalt geworden in feine Streifchen geschnitten, in einen Steintopf gelegt, Essig darüber gegossen und zugebunden an einen kalten Ort gestellt, wo es lange aufgehoben werden kann.
Beim Gebrauch mengt man das Fleisch mit einer Sauce von fein gehackten Zwiebeln, Öl, Essig, Pfeffer und Salz.

15. Feiner Kartoffelsalat. Man nehme hierzu, wenn man die Wahl hat, Salatkartoffeln, koche sie mit Salz weich, ziehe sogleich die Schale davon ab und schneide sie warm in feine Scheibchen, gieße 1 Tasse kochendes Wasser darüber und decke sie zu, bis die Sauce fertig ist. Für 6 Personen 6 Salatlöffel feines Öl, ebensoviel roten Wein, 4–6 Löffel Essig, je nach der Schärfe desselben auch noch kochendes Wasser, gehörig Pfeffer und Salz, nach Belieben auch etwas Senf. Damit die Scheiben ganz bleiben, gebe man eine Lage Kartoffeln in die Salatschüssel, einige Löffel Sauce darüber und so fort, bis alle Kartoffeln gut angefeuchtet sind. Vorher tunke man einige Scheiben von gleicher Größe in die Sauce und lege sie über den angerichteten Salat.
Es werden feingeschnittene Zwiebeln mit Essig durchgerührt dazu gegeben; ferner Kalbs- und Schweinesülze, Kalbfleisch in Gelee, warmer und kalter Braten.

16. Kartoffelsalat für den gewöhnlichen Tisch. Ganz weich gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und bei möglichstem Warmhalten mit nachstehender Sauce recht saftig vermengt: Man rühre gutes Öl, Essig, Milch, Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebeln, insofern letztere von allen Tischgenossen gegessen werden. Das Vermengen geht auf folgende Weise sehr gut: Man gebe die geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel, die Hälfte der Sauce darüber hin, lege eine festschließende Schüssel darauf, fasse sie mit beiden Händen fest zusammen und schwinge den Salat darin; danach gebe man die übrige Sauce hinzu und schwinge weiter, bis die Kartoffeln saftig geworden sind.

Anmerkung: Zur Ersparnis des Öls wird in Gegenden, wo Gänse geschlachtet werden, häufig geschmolzenes Gänsefett zum Kartoffelsalat angewendet.

17. BRUNNENKRESSE. Die Brunnenkresse – ein sehr gesunder, blutreinigender und magenstärkender Salat – ist, wenn man sie haben kann, den ganzen Winter hindurch und im Frühjahr so lange brauchbar, wie noch kein Froschlaich sie ekelhaft macht. Man nehme die Stiele nicht von den Blättern, sondern schneide sie 3 Finger breit ab; die an dem übrigen Teil des Stiles und den Ranken befindlichen Blätter lege man zu dem verlesenen Salat, sehe aber sorgfältig zu, daß etwaige Insekten entfernt werden. Das Waschen geschieht mehrere Male in reichlich Wasser, indem man die Kresse aus demselben heraufzieht und wieder unter Wasser bringt. Sie wird gut ausgeschwenkt und mit reichlich Öl, wenig Essig und etwas Salz gemengt.

18. SALAT VON GARTENKRESSE. Die Kresse kann auf Wunsch das ganze Jahr hindurch gezogen werden. Man schneidet die Blätter, so lange sie jung und zart sind, mit der Schere ab und mengt sie nach dem Waschen und Ausschwingen mit reichlich Öl, wenig scharfem Essig und einigen Körnchen Salz an.

19. HOPFENSALAT. Junger, aufkeimender Hopfen, ehe sich Blätter entwickelt haben, wird gewaschen, zusammengebunden und wie Spargelsalat behandelt.

20. SPARGELSALAT. Der Spargel wird geputzt, wie es beim Abschnitt Gemüse bemerkt ist, in Bündchen gebunden, mit kochendem Wasser und Salz langsam gar gekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Völlig erkaltet, macht man die Fäden los, legt ihn in zierlicher Ordnung in eine Salatschüssel und gibt feines Öl und Essig zu gleichen Teilen, mit etwas Salz und Pfeffer vermischt, darüber.

21. KOPFSALAT. Das Verlesen, Spülen, Ausschwenken und Mischen des Salates ist schon in Nr. P 1 mitgeteilt. Zur Sauce rechne man für 6 Personen, wenn der Salat gut sein soll, die Dotter von 2–3 hartgekochten Eiern, 4–5 Eßlöffel Öl, wenig Salz und Essig, auch nach Belieben etwas Senf und Pfeffer, nehme auch einige Salatkräuter wie feingehackten Estragon, etwas junge Zwiebelspitzen, Borretsch u. dgl. Auch kann man der Salatsauce 2 Eßlöffel dicke saure Sahne beimischen und dagegen 1 Eidotter und 1 Eßlöffel Öl weniger nehmen.
Um die Salatschüssel hübsch zu verzieren, nehme man Borretschblüten, welche mitgegessen werden können, und lege sie ringsum und darüber hin.

22. Kopfsalat auf französische Art. Nachdem der Salat wie vorstehend vorgerichtet, nehme man für einige Personen 3 Eßlöffel feines Öl, mische dies mit dem Salat so gut wie möglich, nehme dann 2 Löffel guten Weinessig, menge unter diesen wenig Salz, auch nach Belieben etwas Pfeffer, gebe dieses zu dem geölten Salat, so, daß man keinen Tropfen Flüssigkeit darunter findet.
Durch das Befeuchten des Salates mit Öl vor dem Anrühren des Essigs wird derselbe viel zarter und fetter.

23. Blumensalat. Die Blüten von Kapuzinerkresse werden mit etwas Weinessig, wenig Salz und reichlich Öl vorher zusammengerührt, begossen und nur wenig und behutsam gemengt. Dieser Salat ist von angenehm pikantem Geschmack und dient zugleich zur Verschönerung einer Tafel.

24. Blumenkohlsalat. Der Blumenkohl wird wie zum Gemüse verlesen und in Wasser und Salz langsam gar gekocht, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt, so angerichtet, daß alle Blumen nach oben kommen, und mit einer gut gerührten Sauce von einigen hartgekochten Eiern, Essig, Öl, Pfeffer und Salz löffelweise übergossen.

25. Gurkensalat. Man findet, wie bekannt, mitunter so bittere Gurken, daß sie fast ungenießbar sind, welches besonders bei den späteren der Fall ist. Diesem aber kann leicht geholfen werden. Das Bittere sitzt nämlich an der Spitze der Gurken und wird mit dem Messer beim Schälen verbreitet. Man schneide daher bei solchen Gurken ein nicht zu kleines Stück von der Spitze und schäle dabei immer vom Stil nach der abgeschnittenen Seite hin. Alsdann schneide man die Gurken in ganz feine Scheiben und vermische sie erst, wenn der Salat gegessen werden soll, mit folgender Sauce: Hartgekochte Eier oder dicke saure Sahne mit scharfem Essig, feinem Öl, Pfeffer, Salz und Estragon eine Weile gerührt. Zwiebeln kann man darunter mischen oder, mit Essig angefeuchtet, dazu geben, wodurch sie eine schöne Farbe erhalten. Einige streuen vor dem Anrühren des Salats Salz zwischen die Gurken, damit der darin befindliche Saft herausziehe. Dies aber benimmt ihnen nicht allein den erfrischenden Geschmack, sondern es macht sie auch unverdaulicher.

26. Salat von Gurken und Kartoffeln. Im Herbst, wo viele den Genuß der Gurken vermeiden, oder auch, wenn der Salat als Hauptschüssel betrachtet werden soll, schneide man weichgekochte Kartoffeln und mische sie möglichst warm nebst den in Scheiben geschnittenen Gurken mit einer fertigen Sauce von Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Estragon und kleingeschnittenen Zwiebeln. Ein Zusatz von dicker saurer Sahne ist sehr zu empfehlen.

27. Salat von Gurken und Kopfsalat. Man mische beide Teile miteinander nach vorhergehender Vorschrift.

28. Bohnensalat. Kleine Salatbohnen werden, nachdem sie gut abgefädelt sind, in kochendem Wasser und Salz weich gekocht, auf einen Durchschlag gegeben, kalt mit feingeschnittenen Zwiebeln, Öl, Essig, Pfeffer und Salz gemischt.

29. Salat von Bohnen und Gurken. In Wasser und Salz weichgekochte Salatböhnchen und in Scheiben geschnittene Gurken werden zusammen mit folgender Sauce gut gemischt: dicke saure Sahne, Öl, Essig, Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebeln.

30. Salat von Bohnen und Kopfsalat. Beide Salate werden nach vorhergehender Vorschrift miteinander vermischt.

31. Roter gemischter Salat. Man nimmt dazu einen Teil in der Schale weich gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, einen Teil in Scheiben geschnittene rote Rüben und einen Teil, den man aber reichlicher nimmt, feingeschabten roten Kohl.
Dies wird vorsichtig, damit alles ganz bleibe, mit reichlich feinem Öl, Essig, der Brühe von roten Rüben, Pfeffer und Salz angerührt und zum warmen Braten gegeben.

32. Roter Salat. Roter Kohl (Kappus, Kraut), welcher aber kein Winterkohl sein darf, weil dieser immer zähe ist, wird fein geschabt, mit reichlich Öl durchgemengt, dann mit Essig, Salz und Pfeffer gemischt.

33. Weisser Kohl. Der Kohl wird sehr fein geschnitten, mit einer gut gekochten sauren Sahnesauce oder auch mit einer warmen Specksauce nebst Pfeffer und Salz gemischt und warme Kartoffeln dazu gegeben.
Anmerkung: Der Kohl ist nur im Herbst in vollem Saft zu Salat tauglich, späterhin wird er zähe.

34. Gemischter Wintersalat. 3 Teile in der Schale weich gekochte Kartoffeln, 1 Teil saure Äpfel, 1 Teil rote Rüben, 1 Teil eingemachte Gurken. Dies alles wird in feine Scheiben geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce von reichlich Öl, etwas saurer Sahne, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig durchgemengt, so daß die Scheiben ganz bleiben, dann angerichtet, ein Kranz von Kornsalat, mit Öl, Essig und Salz vermischt, ringsum gelegt und derselbe mit nicht ganz hart gekochten Eiern, welche in 8 Teile geschnitten werden, schrägliegend verziert.
Es wird warmer Braten oder kaltes Fleisch, nach Belieben auch Hering dazu gegeben.

35. ENDIVIENSALAT. Von krausen Endivien nimmt man nur die gelben Blätter, die groben Stengel werden entfernt, die feinen gespalten und in kleine Stücke geschnitten; glatte Endivien schneidet man mit den Stielen fein. Der Salat wird kurz vor dem Anrichten gewaschen, mit dicker Sahne, oder nach Nr. P 1 mit einer ganz fein gedrückten Kartoffel, Öl, Essig, Salz und Pfeffer gemischt.
Vielfach gibt man jedoch auch eine warme saure Sahnesauce und warme Kartoffeln dazu.

36. KORN- ODER FELDSALAT. Der Feldsalat, welcher auf den Kornfeldern gesucht wird, ist der beste; übrigens ist der holländische Feldsalat mit den kleinen runden Blättern dem großblättrigen vorzuziehen. Um ihn milder zu machen, verfahre man nach Nr. P 1. Beim Verlesen schneide man den Stengel so weit ab, daß die Blätter größtenteils einzeln werden und entferne alle schlechten Blätter. Dann wasche man den Salat und vermenge ihn mit 1–2 ganz fein gedrückten Kartoffeln (siehe Nr. P 1), Öl, Essig, Milch und etwas Salz. Wenn gekochte Kartoffeln dazu gegessen werden sollen, so sorge man für eine hinreichend lange Sauce. Nachdem der Salat angerichtet ist, kann man frische Eier, welche so gekocht sind, daß das Weiße fest, die Dotter aber noch weich sind, in Hälften oder Viertel geschnitten um den Rand der Schüssel legen und rote Rüben dazu geben.

37. ZICHORIENSALAT. Die gelb gewordenen Zichorienblätter werden in kleine Stückchen geschnitten, mit Öl, Essig und Salz angemengt.

38. SELLERIESALAT. Die Sellerieknollen werden gut gewaschen, in Wasser und Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz gemengt und die Salatschüssel mit Sellerieblättchen garniert.

39. PORREESALAT wird wie Selleriesalat gemacht, nur schneidet man den Porree, statt in Scheiben, so weit derselbe weiß ist, in zweifingerbreite Stücke.

40. SCHWEIZER SALAT. (ZU EMPFEHLEN.) 1 Teil rote Rüben, 1 Teil in Wasser und Salz gar gekochte Sellerieknollen, beides in Scheiben geschnitten, und 1–2 Teile grüner Kornsalat werden mit gleichviel Öl und Essig, mit Pfeffer und Salz untereinander gemischt.
Anmerkung: In Ermangelung des Kornsalates kann Endiviensalat genommen werden.

41. SALAT ZU GLEICHEN TEILEN. Feldsalat, Endiviensalat, rote Rüben, Sellerie (roh, ganz fein geschnitten) und Zwiebeln, zu gleichen Teilen wie gewöhnlich angemacht.

42. Salat von eingemachten Gurken. Salz- oder große Essiggurken werden fein abgeschält, in Scheiben geschnitten, mit reichlich Obst und, wenn die Gurken nicht sehr sauer sind, auch wohl mit etwas Essig untereinander gemischt.
Dieser Salat ist, zu Suppenfleisch, Braten, auch mit Kartoffelsalat gegeben, sehr zu empfehlen.

43. Salat von in Essig eingemachten Salatböhnchen. Es wird kochendes Wasser darauf gegossen, die Bohnen bleiben eine Weile darin stehen und werden dann mit gutem Salatöl, Pfeffer und Salz angemengt. Auch kann eine Speck- oder warme Sahnesauce dazu gegeben werden.

44. Russischer Salat. (Zu Ochsenfleisch.) Gutes Sauerkraut von Sommerkappus, wie es aus dem Fasse kommt, wird in einem Tuche stark ausgedrückt, mit Öl, Pfeffer und wenig Weinessig angemengt.

45. Makkaronisalat. 125 g Makkaroni bricht man in kleine Stücke, kocht sie in Salzwasser gar, schüttet sie auf ein Sieb und gießt so lange kaltes Wasser über die Makkaroni, bis sie ganz vom etwa anhaftenden Mehlüberzug befreit sind. Man schlägt 1/8 l Sahne zu Schaum, gibt 2 Löffel geriebenen Meerrettich, 1 Löffel Essig, 1 Prise Salz und Zucker an die Sauce, schwenkt die kalten Makkaroni damit durch, garniert mit junger Kresse und serviert sofort. Besonders in gemüsearmer Zeit ist dieser Salat, der gut zu Rinderbraten paßt, zu empfehlen.

46. Illustrierte Gurken. Mittelgroße schlanke Salzgurken schält man, schneidet sie der Länge nach durch und höhlt sie mit einem silbernen Löffel aus. Dann schneidet man Bratenreste (am besten Wild- oder Hammelbraten) in feine lange Streifen, kocht Eier hart, schneidet sie in Scheiben und teilt Sardellen in Hälften. In die ausgehöhlten Gurkenhälften legt man erst eine Scheibe mit Mostrich bestrichenen, mit Salz und Pfeffer bestreuten Braten, dann legt man einige Scheiben Eier, die Bratenstreifchen und die Sardellenfilets darüber und bestreut das Ganze mit Kapern. Nach Belieben kann man die Gurken mit Mayonnaise überziehen.

Q Saucen



I. WARME SAUCEN ZU FISCH, FLEISCH, GEMÜSE UND KARTOFFELN

1. Im Allgemeinen. Die Saucen sind bei einem Essen nicht als Nebensache zu betrachten, sie verdienen vielmehr eine ganz besondere Beachtung. Ein gutes Gericht wird durch eine schlechte Sauce heruntergesetzt, im andern Falle gehoben.
In den Vorschriften überall das genaue Verhältnis zu bestimmen, ist wohl nicht möglich, es muß das Augenmaß und der eigene Geschmack zu Rate gezogen werden. Hier im Allgemeinen einige Winke:
Schwitzen und Braunmachen des Mehls. Das Mehl zu den hellen Kraftsaucen wird so lange in der Butter gekocht, bis es sich kraust und hebt und gelblich erscheint; zu den braunen Saucen wird es mit der Butter gerührt, bis es eine schöne braune Farbe erhalten hat; Bouillon oder Wasser rühre man kochend hinzu. Eine jede Sauce muß mehr oder weniger gerundet, darf nicht im geringsten klümperig, noch weniger einem Mehlbrei ähnlich sein und weder zu wenig noch zu viel Säure haben.
Gewürz und englische Soja. Auch muß der Sauce ein angenehmer Geschmack von Salz, Gewürz oder Kräutern gegeben werden, indes darf kein Gewürz oder Kraut zu sehr hervortreten. Aus diesem Grunde darf auch die englische Sojasauce, welche dazu dient, braune Saucen und Ragouts pikanter und gewürzreicher zu machen, nur teelöffelweise angewandt werden; etwas zu viel verdirbt die ganze Sauce.

Abrühren mit Butter und Eidottern. Saucen, wozu Butter gebraucht wird, werden dadurch runder und milder, daß zuletzt etwas rohe Butter allmählich durch die fertige Sauce gerührt wird. Soll dieselbe mit Eidottern abgerührt werden, so geschehe dies erst beim Anrichten, da die Sauce, auf dem Feuer mit Eidottern in Verbindung gebracht, zerrinnen würde. Um dies grundsätzlich zu vermeiden, rühre man zu 1 Eidotter eine kleine Messerspitze Mehl und 1 Eßlöffel voll kaltes Wasser, gebe unter stetem Rühren nach und nach etwas Sauce dazu und gieße dies alsdann zu der kochenden Sauce, indem man sie gut durchrührt.

2. Gute Grundsauce (Coulis). Die Coulis wird zu einer guten Kraftsauce gebraucht. Zur Bereitung nimmt man etwa 125 g rohes, derbes Kalbfleisch, ein kleines Stück rohen Schinken, einige Schalotten oder 1 Zwiebel, 1 Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel, 1 Mohrrübe, 1 Lorbeerblatt, ungefähr 8 Stück Nelken, Nelkenpfeffer und Pfefferkörner. Obiges wird in Würfel geschnitten, das Gewürz gröblich gestoßen und solches alles mit 125 g Butter aufs Feuer gesetzt und zuweilen umgerührt, wo es eine kurze Zeit weiß bleibt und dann braun wird. Zu einer weißen Coulis gibt man das Mehl hinein, wenn das Genannte gelb geworden, läßt es ebenfalls gelb werden und gießt dann sogleich kochende Bouillon hinzu. Zu einer braunen Coulis aber läßt man das Angegebene braun werden, gibt dann erst das Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis es gleichfalls braun geworden, fügt Bouillon und braune Kraftbrühe oder Bratensatz, Champignons, Zitronenschale, grüne Kräuter wie Estragon, Basilikum usw. hinzu, läßt solches 1/2 Stunde kochen und reibt es durch ein Sieb. Die Coulis muß ganz dick sein, weil sie beim Gebrauch verdünnt wird. Sie ist das beste Hilfsmittel, alle Fleischsaucen gut und schnell zu bereiten, und hält sich im Winter wenigstens 2–3 Wochen, wenn man sie an einem luftigen Ort, offen stehend, aufbewahrt und einmal wieder durchkochen läßt.
Auch die englische Sojasauce dient dazu, Kraftsaucen kräftiger zu machen.

3. Braune Kraftsauce. Man macht mit Butter eine gehackte Zwiebel nebst Mehl braun, wozu die Butter vorher gebräunt sein muß, gibt hinzu: 1 gelbe Wurzel, 1/2 Petersilienwurzel, Estragon, Nelken, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, und hat dies eine Weile geschmort, so wird Bouillon, braune Kraftbrühe oder Bratensatz hinzugerührt. Dies alles läßt man 1/2 Stunde kochen, reibt es durch ein Sieb, bringt es wieder zum Kochen und gibt ihm einen Geschmack von Zitronensaft und Zitronenschale, Kapern, gehackten Sardellen oder Champignons. Sollen letztere gebraucht werden, so müssen sie gehörig weich kochen.

4. Weisse Kraftsauce. Wie die vorhergehende, jedoch mit weißgebranntem Mehl und Bouillon zubereitet, die Nelken bleiben weg.

5. Trüffelsauce. Butter und Mehl werden zusammen braun gemacht, mit brauner Kraftbrühe verdünnt, hinzugegeben: ein Lorbeerblatt, beliebiges Gewürz, vor allem Nelken, Schale und Saft einer Zitrone und ein Glas Wein. Zuletzt läßt man die Trüffeln oder Morcheln in der Sauce eben durchkochen. Man sehe in den Vorbereitungsregeln, wie beide zubereitet werden; die Sauce muß recht braun sein. Ein kleiner Zusatz von englischer Sojasauce macht die Sauce gewürzreicher. Ist man genötigt, klare Bouillon zu gebrauchen, so nehme man zur Aushilfe etwas gebrannten Zucker oder einige Körnchen Zichorien. Braune Coulis ersetzt die angegebenen Zutaten, und es bedarf dabei nur einer Verlängerung von kräftiger Brühe, ehe die Trüffeln durchkochen.

6. Austernsauce. Man mache von den Austern die sogenannten Bärte, lasse letztere mit etwas Zitronenschale, einigen Körnern gröblich gestoßenem weißen Pfeffer und einem Lorbeerblatt in kräftiger Bouillon auskochen und gebe sie durch ein Sieb. Dann mache man Mehl in reichlich Butter kraus, rühre dazu die bemerkte Kraftbrühe, Muskatblüte, ein Glas Wein, Saft einer Zitrone und füge beim Anrichten die Austern mit ihrer salzigen Flüssigkeit hinzu, sowie auch das vielleicht noch fehlende Salz. Man lege die Austern in die fertige Sauce, Kochen macht sie hart. Dieselbe wird mit 1–2 Eidottern abgerührt. 25 Stück Austern reichen hin für 6–8 Personen.

7. Braune Sardellensauce. Braune Coulis wird mit hinreichender Kraftbrühe und 125 g gut gewaschenen und feingehackten Sardellen nebst Zitronensaft eben durchgekocht.
Oder man läßt Schalotten und Mehl in brauner Butter gelbbraun werden, gibt dazu: Bratensauce oder Bouillon, Estragon, Nelkenpfeffer, Zitronenschale und wenig Zitronensaft oder Essig. Dies wird gekocht und durchgerührt, dann mit Kapern, Morcheln, nach Gefallen auch mit feingehackten Sardellen eben durchgekocht.

8. Weisse Sardellensauce. Man kocht die Gräten von denjenigen Sardellen, welche zu dieser Sauce gebraucht werden sollen, gibt hinzu: etwas grobgestoßenen weißen Pfeffer und Nelkenpfeffer, 1–2 Lorbeerblätter, ein wenig Zitronenschale und kräftige Bouillon, welche von Fleischabfall gekocht sein kann. Dann schwitze man einige gehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter, lasse 1–2 Löffel Mehl darin gelb werden, zerrühre das Mehl mit der kochenden Brühe und streiche sie durch ein feines Sieb. Danach bringe man die Sauce zum Kochen, würze sie mit Sardellenbutter oder einigen Sardellen, welche mit Butter fein gehackt werden, Zitronensaft, 1/2–1 Glas weißen Wein, etwas feingestoßener Muskatblüte, und rühre die Sauce mit 1–2 recht frischen Eidottern und einem Stückchen frischer roher Butter ab.

Anmerkung: Das Abkochen der Gräten ersetzt einige Sardellen. Die Sauce muß sehr rund sein.

9. Heringssauce. Ein in Milch gewässerter Hering wird fein gehackt. Dann schwitzt man einige feingehackte Schalotten oder Zwiebeln, läßt darin 1–2 Löffel Mehl gelb werden und rührt soviel Fleischbrühe oder Wasser hinzu, wie zu einer recht sämigen Sauce erforderlich ist. Diese Sauce läßt man mit etwas Pfeffer, Nelkenpfeffer, 2 Lorbeerblättern, 2–3 Zitronenscheiben oder etwas Essig kochen und rührt sie mit 1–2 Eidottern und einem Stückchen roher Butter ab.
Zu Fisch und Fleisch.

10. Auf andere Art. Ein gut gewässerter Hering wird fein gehackt. Dann schwitzt man einige feingehackte Schalotten oder Zwiebeln, läßt 1–2 Löffel Mehl darin gelb werden und rührt soviel Fleischbrühe oder Wasser hinzu, wie zu einer recht sämigen Sauce erforderlich ist. Außerdem kommt hinzu Petersilie, Schnittlauch, Estragon, alles fein gehackt, 1 Löffel voll Senf, läßt es eben durchkochen und rührt die Sauce mit einem Eidotter ab.
Zu Fisch und Fleisch.

11. Kapernsauce. Man richte sich ganz nach Nr. Q 8, füge aber statt Sardellen 1/2–1 Tasse Kapern mit der Brühe, worin sie liegen, hinzu.

12. Braune Champignonsauce. Braune Coulis mit Kraftbrühe abgerührt, Zitronensaft oder Essig dazu und die Champignons darin gar gekocht.

13. Weisse Champignonsauce. Man richte sich nach Nr. Q 8, nehme jedoch keine Sardellen und koche die Champignons in der Sauce weich.

14. Morchelsauce. Sind die Morcheln nach Nr. A 11 gereinigt, so dämpft man sie in guter Butter weich, gibt dazu in Butter gelb gemachtes Mehl, Bratenbrühe oder Bouillon, Muskatblüte, Zitronenschale und sehr wenig Zitronensäure oder Essig, bringt die Sauce zum Kochen und rührt sie mit feingehackter Petersilie und 1–2 Eidottern ab.
Passend zu Kalbfleisch.

15. Olivensauce. Man schäle die Oliven vom Stein mit einem feinen Messer so ab, daß sie sich wieder rund zusammenrollen. Dann nehme man in Butter braun gemachtes Mehl, Bratensauce oder Bouillon, Zitronenschale und -saft, Muskatblüte, kleingeschnittene Gurken, ganzen Pfeffer, Nelken und einige Schalotten. Nachdem dieses alles gut gekocht und durch ein Sieb gerührt, werden die Oliven nebst einigen Kapern darin ein wenig gekocht.

16. Sauce von frischen Gurken. Man schält frische Gurken, teilt sie in zwei Hälften, nimmt das Kernhaus heraus und schneidet sie in Würfel. Sie werden in Fleischbrühe mit Essig, Schalotten, in Butter gelb gebranntem Mehl, Salz und einem Lorbeerblatt weich gekocht und zu Kalb- und Hammelfleisch gegeben.

17. Holländische Sauce mit Wein. Man rühre 3 Eidotter und 1 Teelöffel voll feines Mehl mit halb Wasser, halb weißem Wein glatt, gebe Muskatblüte, etwas Zucker hinzu, rühre es bis vors Kochen und vermische die Sauce mit 125 g Butter und einigen Tropfen Zitronensaft. Man gibt dieselbe besonders zu Artischocken, frischen Champignons, Fischen, sowie auch über Ochsenzunge.

18. Holländische Sauce auf andere Art. 3 Eidotter und 1 Teelöffel feines Mehl werden mit 1/4 l Wasser glatt gerührt, mit Muskatblüte oder Muskatnuß gewürzt, unter beständigem Rühren bis vors Kochen gebracht und rasch vom Feuer genommen. Dann werden 125 g Butter und etwas Essig gut durchgerührt. Je nachdem, wie man diese Sauce gebrauchen will, kann man Austern, gehackte Sardellen, Kapern und Senf hinzu geben.

19. Krabbensauce zu verschiedenen Fischen. Man schwitzt 1/2 Eßlöffel Mehl mit frischer Butter gelb, rührt etwa 1/4 l Bouillon, Zitronensaft und Muskatblüte, wenn es kocht, 125 g Butter, einen guten Teil abgekochter und ausgeschälter Krabben hinzu, nimmt die Sauce schnell vom Feuer und rührt sie mit 3 Eidottern ab.
Anmerkung: Die Krabben dürfen nicht kochen, weil sie dadurch hart werden.

20. Krebssauce zu feinem Fisch wird gemacht nach vorhergehender Vorschrift. Statt der Krabben nehme man Krebse.

21. Holsteinische oder Travemünder Sauce, besonders zu Dorsch und anderen Seefischen. Man rechne auf die Person 30 g gute ausgewaschene Butter und eine reichliche Messerspitze Mehl. Das Mehl läßt man in der Butter heiß werden, rührt 2/3 Fischwasser und 1/3 Weißwein oder soviel kochende Bouillon hinzu, daß es eine gebundene Sauce werde, gibt Muskatnuß und etwas feingestoßenen Pfeffer hinzu, auch das vielleicht noch fehlende Salz, rührt die Sauce bis vors Kochen, gibt dann noch ein Stück rohe Butter und etwas Zitronensaft hinein, rührt sie nach Belieben mit einem Eidotter ab und richtet sie sogleich an.

22. Sächsische Fischsauce. Man läßt Mehl in Butter kraus werden, gibt etwas feingehackte Schalotten, Fischbrühe – doch nicht zuviel, damit die

Sauce nicht salzig werde –, etwas weißen Wein, Zitronenscheiben, reichlich Senf, wenig Weinessig, nach Belieben auch etwas Zucker hinzu, läßt die Sauce ein wenig langsam kochen und rührt vor dem Anrichten noch ein reichlich Stück Butter durch, woran hierbei nicht gespart werden darf.

23. Gerührte Buttersauce, besonders zu feinen gekochten Seefischen. Man stellt frische ausgewaschene Butter in einem Bunzlauer Geschirr zum Weichwerden einige Minuten auf kochendes Wasser, rührt sie so lange, bis sie Blasen wirft, gibt dann unter stetem Rühren langsam nach und nach etwas Fischwasser, auch ein wenig sehr fein gehackte Petersilie hinzu und rührt die Sauce noch 5 Minuten.

24. Butter zu Fisch und Kartoffeln. Es darf diese nur zergehen und heiß werden, nicht kochen.
Oder: Es wird die Hälfte der bestimmten Butter in etwas Mehl umgedreht; ist sie schwach gesalzen, mit einem Teil Fischwasser, wo nicht, mit Wasser zum Kochen gebracht, die andere Hälfte der Butter hinzugegeben und mit 1 Eidotter abgerührt.

25. Senfsauce zu Fisch. Ein reichliches Stück abgeklärte Butter, einige Eßlöffel Senf, halb Fischwasser, halb Wasser, werden mit 1–2 Teelöffel Stärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird, gekocht, mit 1 Eidotter und einem Stück roher Butter abgerührt.

26. Senfsauce zu beliebigem Gebrauch, auch über Eier anzurichten. Ein reichliches Stück Butter und reichlich Senf, 1–2 Rührlöffel kaltes Wasser werden *unter beständigem Rühren* zum Kochen gebracht.

27. Auf andere Art. Wasser nebst einem reichlichen Stück Butter wird gekocht, so viel Stärke mit kaltem Wasser zerrührt hinzugetan, daß die Sauce die gewünschte Sämigkeit erhält, und ein guter Teil Senf durchgerührt.

28. Senfsauce zu Suppenfleisch. 1 kleiner Teelöffel voll Mehl, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Löffel Senf, 1½ Tasse Wasser, Essig nach Geschmack und ein Stich Butter. Dies wird unter beständigem Rühren eben durchgekocht. Man kann auch einige feingeschnittene Gurken hinzu geben.

29. Sauerampfersauce zu weichlichem Fisch und Suppenfleisch. Man nehme eine Handvoll junger Sauerampferblätter, wasche und schneide sie fein. Dann schwitze man in ½ Ei dick Butter einen gehäuften Eßlöffel Mehl gelb, gebe den Sauerampfer dazu, rühre ihn, bis derselbe weich geworden, was nur einige Minuten dauert, und gieße unter stetem Rühren soviel Fleischbrühe hinzu, wie zu einer sämigen Sauce nötig ist, würze sie

mit Muskatnuß oder -blüte und Salz und rühre die Sauce, wenn sie kocht, mit noch ebensovieler Butter und 1–2 Eidottern oder mit 1–2 Eßlöffel dicker saurer Sahne ab.

30. GEKOCHTE MEERRETTICHSAUCE ZU SUPPENFLEISCH. Der Meerrettich wird gerieben. Unterdes wird Fleischbrühe mit etwas Essig, Muskatblüte, einem Stückchen Zucker, Salz, Butter und gestoßenem Zwieback gekocht und der Meerrettich durchgerührt. Die Sauce muß sehr dick sein. Man gibt sie zu gekochtem Rindfleisch, Kalbfleisch, auch Rauchfleisch.

31. PETERSILIENSAUCE, SOWOHL ZU SUPPENFLEISCH ALS AUCH ZU KARTOFFELN. Butter und Mehl werden zusammen geschwitzt, Bouillon oder Wasser und Salz dazu gegeben, nach dem Durchkochen ein reichliches Stück frische Butter und feingehackte Petersilie durchgerührt.

32. ESTRAGONSAUCE ZU SUPPENFLEISCH wird wie Petersiliensauce gemacht, statt Petersilie wird Estragon genommen und die Sauce mit etwas Zitronensaft oder Essig und 1–2 Eidottern abgerührt.

33. KASTANIENSAUCE ZU RAUCHFLEISCH. Die Kastanien werden mit kochendem Wasser aufs Feuer gebracht, gar gekocht und abgeschält, dann in einem Topf, worin 30 g Zucker schon gelb geworden, ein wenig geröstet und die Sauce Nr. Q 3 dazu gegeben, jedoch ohne Kapern, Sardellen und Champignons.
Diese Sauce gibt man zu Rauchfleisch mit braunem Kohl.

34. ROTE WEINSAUCE MIT ROSINEN, ZUM DURCHSTOVEN VON OCHSENFLEISCH. 2 Eßlöffel voll Mehl werden mit einem Stich frischer Butter gebräunt, mit kochender Zungenbrühe, Bouillon oder Wasser abgerührt, dazu 60 g Rosinen, 1 Tasse Rotwein, Zitronensaft oder etwas Bieressig, Zitronenschale, Muskatblüte, einige gestoßene Nelken, etwas Zucker und Salz. Hat man Bratenbrühe, so gebe man sie hinzu, die Sauce gewinnt dadurch an Geschmack und Farbe. Die Zunge wird in dieser Sauce so lange gestovt, bis die Rosinen weich geworden sind. In Ermangelung der braunen Kraftbrühe lasse man ein Stück Zucker in der Butter braun werden, ehe das Mehl hinzu kommt.

35. ROSINENSAUCE AUF ANDERE ART, GEKOCHTES RINDFLEISCH DARIN ZU STOVEN. Man lasse Butter hellbraun und 1–2 Löffel Mehl darin bräunlich werden, rühre solches mit Bouillon oder kochendem Wasser zu einer gebundenen Sauce, gebe etwas gestoßene Nelken, Nelkenpfeffer, reichlich Rosinen und in kleine Würfel geschnittene eingemachte Gurken hinzu, lasse die Rosinen weich kochen und gebe eine Kleinigkeit Zucker oder Sirup hinzu.

36. Weisse Sauce, Ochsenzunge und gekochtes Rindfleisch darin zu stoven. Man lasse einige kleingeschnittene Zwiebeln und Mehl in reichlich Butter gelb schwitzen, rühre dazu von der Brühe, worin die Zunge weich gekocht ist, 2–3 Lorbeerblätter, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, Muskatblüte, einige Zitronenscheiben, nach Belieben auch ein paar gehackte Sardellen und etwas weißen Wein oder in feine Würfel geschnittene eingemachte Gurken.
In dieser Sauce lasse man die recht weich gekochte, abgezogene, in dicke Scheiben geschnittene Zunge 1/4 Stunde schmoren und rühre sie beim Anrichten mit einem Eidotter ab.

37. Sauce zu Kalbskopf. Man läßt einige Schalotten oder 2 Zwiebeln in gelbbraun gewordener Butter bräunen, desgleichen 2 Eßlöffel Mehl, gibt, wenn man sie hat, braune Kraftbrühe dazu, rührt dies mit Fleischbrühe glatt und läßt die Sauce mit 2 Möhren, Petersilienwurzeln, 1 Lorbeerblatt, etwas Cayennepfeffer und Zitronenschale 1/2 Stunde kochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, fügt einige Zitronenscheiben, ein Stück Butter, Essig, etwas Zucker und Salz hinzu, läßt sie kochen und rührt dann 1 Glas Madeira oder 1/8 l weißen Bordeaux oder auch nach Belieben etwas englische Sojasauce durch.

38. Auf andere Art. Mehl wird in braungemachter Butter gebräunt, mit brauner Kraftbrühe verdünnt, mit weißem Pfeffer, Senf, etwas Zucker, einer Prise Cayennepfeffer, einigen Zitronenscheiben und etwas Essig gewürzt und zum Kochen gebracht und kleingehackte Trüffeln oder Champignons hinzugegeben, in Ermangelung derselben etwas Gurken.

39. Sauce zu einem Suppenhuhn. Man lasse 1 gehäuften Teelöffel vom feinsten Mehl mit einem Stück frischer Butter anziehen, gebe dazu knapp 1/4 l kräftige Hühnerbouillon, Muskatblüte, etwas Zitronensaft und Salz, lasse die Sauce kochen und rühre sie mit 3 Eidottern und einem Stück frischer Butter ab. Man kann den Eidottern 1 Teelöffel sehr fein gehackter Petersilie beimischen oder auch 1–1 1/2 Eßlöffel Kapern in der Sauce kochen. Es muß diese so gebunden sein, daß sie am Fleische hängenbleibt.
Hinreichend für 6 Personen.

40. Zwiebelsauce, zu jedem gekochten Fleisch passend. Man lasse etwa 6 Stück in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln in Butter gelb schwitzen, gebe 1 Eßlöffel Mehl hinein und rühre, sobald das Mehl sich hebt und kraus geworden, so viel Bouillon hinzu, als zu einer gebundenen Sauce erforderlich ist und streiche sie durch ein Sieb. Dann lasse man die Sauce mit feingestoßener Muskatblüte, Salz und einigen Zitronenscheiben eine Weile langsam kochen, nehme sie vom Feuer und rühre sie mit einem Stück frischer Butter und 2–3 Eidottern ab.

41. Auf andere Art. Feingehackte Schalotten werden mit etwas Bouillon schnell gar gekocht, dann gibt man Essig, Zucker, geriebenes Weißbrot, soviel, daß die Sauce gebunden wird, 1 Eßlöffel voll Senf hinzu, und rührt sie mit 1 Eidotter ab.

42. Krebsbutter à l'Anglaise zum Blumenkohl. 4 Eidotter, 1 Eßlöffel Mehl, Muskatnuß, Salz, 1 Tasse voll Krebsbutter; dieses mit 1/2 l Bouillon angerührt und unter beständigem Rühren bis vors Kochen gebracht, schnell vom Feuer genommen und auch dann noch eine kleine Weile gerührt. Die Sauce muß recht gebunden sein. Über Blumenkohl angerichtet, macht derselbe eine feine, schöne Schüssel.
Anmerkung: In Ermangelung der Krebsbutter nehme man gute Butter, rühre den dritten Teil mit der Sauce und die übrige, wenn diese vom Feuer genommen, nach und nach hinzu.

43. Gewöhnliche Sauce zu Blumenkohl. Man lasse frische Butter mit 1/2 Eßlöffel voll Mehl etwas anziehen, gebe frische Milch oder Bouillon, je nachdem, wie man die Sauce liebt, noch ein Stück Butter, Muskatnuß und Salz hinzu und rühre sie mit 1–2 Eidottern ab. Die Sauce muß dicklich sein.

44. Spargelsauce. Man nehme für 4 Personen 3 Eidotter oder 2 ganze Eier und 1 gehäuften Teelöffel Mehl, rühre 2 Eßlöffel süße Sahne und knapp 1/4 l Spargelbrühe hinzu, gebe Muskatblüte oder Muskatnuß, 1 Ei dick frische Butter, soviel Essig, daß die Sauce einen Geschmack davon erhält, und 1 Haselnuß dick Zucker dazu, schlage die Sauce über raschem Feuer mit einem Schaumbesen bis vors Kochen, rühre noch ein Stückchen Butter durch und gieße sie schnell in eine Saucière. Sollte die Sauce von der Butter nicht salzig genug sein, so füge man eine Kleinigkeit Salz hinzu. Die Sauce muß, gleich der vorigen, dicklich sein.

45. Auf andere Art. Für 4 Personen 2 Ei dick Butter, 3–4 Eßlöffel Spargelwasser, 1 Eßlöffel voll feingestoßenen Zwieback und Muskatblüte. Man gebe der Sauce einen Geschmack von Essig und bringe sie unter fortwährendem Rühren zum Kochen.

46. Auf andere Art. Für 4 Personen 2 Eidotter, 1 Eßlöffel dicke saure Sahne, nicht ganz 1/2 Eßlöffel Mehl, 2 Walnuß dick Butter, etwas Muskatblüte, reichlich 1 1/2 Tasse Spargelwasser. Dies alles wird bis zum Kochen stark gerührt. Sollte die Sauce zu dick werden, so kann man mit etwas Spargelwasser nachhelfen.

47. Saure Eiersauce mit Sahne zu Salatböhnchen. Nr. 1. Es werden 3 Eidotter nebst 1 Teelöffel Mehl mit 1/4 l junger Sahne oder frischer Milch

angerührt, ein sehr reichlicher Stich frischer Butter, Muskatnuß und soviel Essig dazu, daß die Sauce einen säuerlichen Geschmack erhält, und über Feuer bis vors Kochen mit einem Schaumbesen stark geschlagen. Sollte die Butter schwach gesalzen sein, so rührt man noch ein wenig Salz durch.

Für 3–4 Personen hinreichend.

48. Saure Eiersauce zu Salatböhnchen, sowie auch zu Kartoffeln. Nr. 2. Man nimmt ¼ l kaltes Wasser, welches mit so vielem Essig vermischt ist, daß die Sauce die gewünschte Säure erhält. Hiermit rührt man 3 Eidotter (wenn die Eier teuer sind, 2 ganze Eier) und 1 Teelöffel Mehl an, gibt reichlich ½ Ei dick Butter, auch Muskatnuß und, wenn die Butter schwach gesalzen ist, etwas Salz dazu und läßt die Sauce auf hellem Feuer unter fortwährendem Schlagen mit einem Schaumbesen oder starkem Rühren bis vors Kochen kommen, nimmt sie schnell vom Feuer und rührt sie noch einige Augenblicke, damit sie nicht gerinne, indem man noch ebensoviel rohe Butter stückweise hinzufügt.

49. Saure Eiersauce desgleichen. Nr. 3. Man bringt ¼ l Wasser mit Essig nach Geschmack und einem Stück Butter, oder mit frischem Suppenfett, zum Kochen, rührt dann etwa 2 Teelöffel oder soviel Mehl mit etwas Wasser hinzu, daß es eine recht gebundene Sauce werde, läßt dieselbe gut durchkochen, gibt, falls kein Fett dazu gebraucht wäre, ein Stückchen Butter und das vielleicht noch fehlende Salz dazu und rührt die Sauce, nachdem sie vom Feuer genommen, mit einem frischen Eidotter, auch nach Gefallen mit etwas Muskat ab. Es paßt diese Sauce zu einem Gerichte Kartoffeln und nach der Fleischsuppe, wenn das Suppenfleisch mit sauren Gurken gegessen wird.

50. Zwiebelsauce mit Butter zu Kartoffeln. 3–4 Stück feingeschnittene Zwiebeln in Butter gelb gemacht, 1 Löffel Mehl darin geröstet und dann Bouillon oder Wasser, Essig, Salz, Butter, auch nach Belieben Senf dazu gegeben und gekocht.

51. Braune Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln. Es wird Speck in kleine Würfel geschnitten und langsam gelb gebraten, während oft darin gerührt werden muß; dann werden recht viele Zwiebeln, ebenfalls in kleine Würfel geschnitten, dazu gegeben, und wenn auch diese gebräunt sind, werden 1–2 Eßlöffel Mehl eine Weile darin durchgerührt, Essig, Wasser und Salz nach Geschmack hinzugefügt und die Sauce eben durchgekocht.

52. Helle Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln. In Würfel geschnittener Speck wird langsam ausgelassen oder Butter heiß gemacht, Mehl

darin gelb geschwitzt und kochendes Wasser hinzu gerührt. Dann werden reichlich in Würfel geschnittene Zwiebeln darin weich gekocht und zuletzt Salz, etwas Pfeffer und Essig hinzu gefügt.
Anmerkung: Diese Sauce erfordert wenig Fett und sagt zugleich einem nicht starken Magen mehr zu als die vorhergehende.

53. Specksauce. Man brät feingewürfelten Speck langsam dunkelgelb, nimmt die gebratenen Speckwürfel heraus und rührt im Verhältnis zur Portion 1–2 Löffel Mehl hinein, läßt die Sauce mit kochendem Wasser, Essig, etwas Pfeffer und Salz durchkochen und gibt beim Anrichten die Speckwürfel hinein oder dazu.

54. Specksauce zum Salat. In Würfel geschnittener und gelbbraun gebratener Speck wird mit 3 Eidottern, 1 Löffel Mehl, 4–5 Löffel Essig, etwas Wasser und Salz angerührt und unter fortwährendem Rühren zu einer recht gebundenen Sauce gekocht.
Anmerkung: Diese Sauce muß, bevor man den Salat damit anrichtet, ganz erkaltet sein.

55. Sirupsauce zum Salat und Fleisch. Man nehme hierzu Butter, ausgebratenen Speck oder anderes gutes Fett, schwitze 2 Eßlöffel Mehl gelb, zerrühre es mit kochendem Wasser zu einer glatten runden Sauce, gebe soviel Essig, Sirup, Salz und Pfeffer hinzu, daß die Sauce einen süßsäuerlichen pikanten Geschmack erhält. Wünscht man Fleisch darin aufzustoven, so füge man noch 60 g Korinthen, 4 Lorbeerblätter und 8 Stück feingestoßene Nelken hinzu.
Anmerkung: Auch kann man zu dieser Sauce, welchen Zweck sie auch haben soll, 1–2 feingeschnittene Zwiebeln in Fett schmoren und dann das Mehl hinzufügen.

56. Saure Sahnesauce. Man lasse im Verhältnis zur Portion 1–2 Eßlöffel voll Mehl in heißgemachter Butter oder gutem Fett kraus werden, rühre soviel frische Milch hinzu, daß die Sauce gebunden wird, lasse sie durchkochen und rühre, wenn sie vom Feuer genommen ist, einige Löffel scharfen Essig, ein Stück Butter, Salz und etwas Muskatnuß durch.
Diese Sauce dient zu gekochten Kartoffeln, auch besonders Salatböhnchen darin durchzustoven, kalt zu Endivien- und Kopfsalat.

II. KALTE SAUCEN ZU FISCH, FLEISCH, GEMÜSE UND KARTOFFELN

57. Sauce à la diable, besonders zu Wildschweinskopf. 4 hartgekochte, feingerührte Eidotter, 6 Eßlöffel roter Wein, 4 Löffel feines Öl, 2 Senflöffel Senf, Saft von 2 saftigen Zitronen, etwas gestoßener Pfeffer, Salz, gehackte Schalotten, wenig Zucker, und wenn der Sauce noch Säure fehlt, etwas Essig. Dies wird roh so lange gerührt, bis das Öl nicht mehr hervortritt.
Anmerkung: Statt Zitronensaft kann auch Weinessig genommen werden.

58. Sauce Remoulade. 2 große geriebene Zwiebeln, 3 hartgekochte und feingeriebene Eidotter, 8 Teelöffel voll Senf, 4 Eßlöffel feines Öl, 1 Eßlöffel Zucker, 1/4 l Essig, Pfeffer und Salz, nach Belieben auch 3–4 Stück gehackte Sardellen. Dies alles wird eine Weile gerührt, nicht gekocht, und durch ein Sieb gegeben, wo alsdann auch Kapern hinzugefügt werden können.
Die Sauce paßt zu jedem kalten Fisch, Braten und Pökelfleisch.

59. Sauce Mayonnaise, zu kaltem Fisch und Geflügel, auch Fisch- und Geflügelsalat damit anzumengen. Nr. 1. Man nimmt die Dotter von 3 ganz hart gekochten Eiern und 1 frisches rohes Eidotter, reibt sie mit 2 Teelöffel gutem Senf, 1–2 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel voll geriebenen Schalotten, Salz, reichlich einer Messerspitze weißem Pfeffer und dem Saft einer Zitrone oder etwas Weinessig so fein wie Butter, gibt dann unter fortwährendem Rühren tropfenweise 4 Eßlöffel Olivenöl hinzu, und wenn dies verrührt ist, nach und nach eine Tasse klare Bratenbrühe oder kräftige Bouillon und noch soviel scharfen Weinessig, wie man für gut findet. Die Sauce muß sehr rund sein. Der Geschmack der Mayonnaise kann mit Sardellenbutter, Kapern, in feine Würfel geschnittenen Essiggurken, Estragon und Petersilie verändert werden.

60. Wohlschmeckende Mayonnaise. Nr. 2. 2 Stich frische Butter, 2 Dotter hartgekochter Eier, 4 Eßlöffel Olivenöl, desgleichen Essig, 2 Messerspitzen feingemahlener weißer Pfeffer und nötigenfalls etwas Salz.
Die Butter wird schaumig gerieben und abwechselnd ein Löffel Öl und ein Löffel Essig dazu gerührt. Die Eidotter werden allein mit etwas Essig verrührt und nebst Pfeffer zuletzt hinzugefügt.

61. Gerührte Mayonnaise. Nr. 3. 2–3 rohe Eidotter werden in einer engbodigen Schüssel in einen Eimer mit zerstoßenem Eis oder an einen möglichst kühlen Ort gestellt. Dann rührt man mit einem Kochlöffel tropfenweise 4 Eßlöffel feinstes Öl hinzu, und wenn es zu einem dicken Teig

gerührt ist, so werden drei Löffel guter Estragonessig, feines Salz und der Saft einer halben Zitrone darin verrührt und zum Gebrauche, wohl zugedeckt, an einem kalten Orte bewahrt.

62. Sauce für kalte Feldhühner und Schweinefleisch in Gelee. 2–3 Eßlöffel klares Gelee von Kalbsfüßen, 3–4 Eßlöffel Olivenöl, 2 Eßlöffel Estragonessig, Estragon, Pfefferkraut und Schalotten, alles sehr fein gehackt, etwas Pfeffer und Salz. Dies alles wird so lange gerührt, bis es sich verbunden hat und eine dicke Sauce geworden ist.

63. Angenehmer Gewürzsenf zu verschiedenem Fleisch. Es werden 4 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch und 8 Lorbeerblätter klein geschnitten, mit 3/4 l Weinessig in einem irdenen Kochgeschirr, zugedeckt, 10 Minuten gekocht, durchgesiebt, je 125 g braunes und gelbes, fein pulverisiertes und durchgesiebtes Senfmehl hinzugefügt und solches mit einer Reibekeule, in Ermangelung mit einem hölzernen Löffel so lange gerieben, bis es ein dicklicher Brei geworden. Alsdann werden 180 g feingestoßener Zucker, 1 Messerspitze Gewürznelken, ebensoviel guter Zimt damit vermischt und der Senf in einem verschlossenen Glase aufbewahrt.

64. Saurer Gewürzsenf. Scharfer Essig wird mit geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Estragon, Lorbeerblättern, Pfefferkraut oder breitblättriger Kresse, ganzem Pfeffer, Nelken und Salz gekocht, durch ein Sieb gegossen und, nachdem er erkaltet ist, mit feinem Senfmehl angerührt.
Zu kaltem Fleisch passend. Dieser Senf läßt sich, in Flaschen verkorkt, lange aufbewahren.

65. Heringssauce. Ein in Milch gewässerter und entgräteter Hering wird mit 3 hartgekochten Eidottern und einigen Zwiebeln ganz fein gehackt und mit Pfeffer, Öl und Essig zu einer Sauce gerührt. – Zu kaltem Braten.

66. Rohe Meerrettichsauce mit Sahne. Nr. 1. Man rühre 1 Tasse dicke süße Sahne und 1/2 Tasse Essig mit Salz und Zucker und mische soviel Meerrettich, welcher aber nicht lange vorher gerieben sein darf, hinzu, daß es eine dicke Sauce werde. Es wird dieselbe neben geschmolzener Butter zu gekochtem Fisch, besonders zu Karpfen gegeben.

67. Auf andere Art. Nr. 2. Man rühre 1–2 frische rohe Eidotter mit Essig, Öl, Zucker, Pfeffer und Salz eine gute Weile und mische den feingeriebenen Meerrettich durch. Vorzüglich zu Fisch passend.

68. Auf andere Art. Nr. 3. Es werden Meerrettich und gelbe Wurzeln (Möhren) zu gleichen Teilen auf einer Reibe gerieben, Öl, Essig und etwas Salz eine Weile gerührt und das Geriebene damit angemengt.

69. ROHE RETTICHSAUCE. Man wasche und schäle die schwarzen Rettiche ganz dünn, reibe sie auf einem Reibeisen, vermische sie mit etwas Salz, scharfem Essig und gutem Öl und gebe sie zu Suppenfleisch. Auch als Beilage zum Butterbrot.

70. SAUCE ZU KALTEM FLEISCH. Man nimmt einige hartgekochte, feingeriebene Eidotter oder dicke saure Sahne, gibt einige Löffel feines Öl unter beständigem Rühren langsam hinzu und rührt es noch eine Weile, daß es dick werde und sich verbinde; dann fügt man Essig, feingehackten Estragon, Schalotten oder Zwiebeln, Pfeffer und Salz dazu. Diese Sauce über kaltes, in dünne Scheibchen geschnittenes Rindfleisch gegeben, ist eine schöne Beilage zum Salat, auch zu Kartoffeln.
Anmerkung: Nimmt man zu dieser Sauce Eidotter, so muß man solche mit etwas Essig anrühren, ehe Öl dazu komme, weil Öl und Eidotter sich schwer verbinden.

71. SAUCE ZU KALTEM HAMBURGER RAUCHFLEISCH. Zu 2 Teilen französischem Senf wird 1 Teil dicker Johannisbeersaft einige Minuten gerührt.

72. SAUCE ZU SÜLZE, SOWIE AUCH ZU EINER GELEESCHÜSSEL UND ZU KALTEM FLEISCH. NR. 1. Einige hartgekochte, feingeriebene Eidotter, Weinessig, feines Öl, Senf, Zucker, etwas Pfeffer und einige Körnchen Salz.
Man zerrühre die Eidotter mit etwas Essig, und gebe unter stetem Rühren die übrigen Teile nach Geschmack langsam hinzu. Die Sauce muß zwar pikant, doch nicht so sauer, auch der Senfgeschmack nicht vorherrschend sein. Nach Gefallen kann man noch Kapern, feingehackte Sardellen und Schalotten durchmischen.

73. AUF ANDERE ART. NR. 2. Geriebene saure Äpfel, Senf, feines Öl, Essig, Zucker, einige Körnchen Salz, alles gut durchgerührt.

74. AUF ANDERE ART. NR. 3. Man gebe zur Sülze geriebenen Zucker und guten Senf, was jeder nach Geschmack mischen kann.

75. KRÄUTERBUTTER. Man nimmt 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie, Schalotten und Kerbel, mischt es mit 125 g frischer, abgeklärter und weichgeriebener Butter, gibt den Saft einer Zitrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu. Hauptsächlich zum Beefsteak.

76. SAHNESAUCE ZU SALAT. Dicke saure Sahne mit scharfem Essig und Salz eine Weile gerührt, so ist die Sauce fertig. Besonders zu Endivien.

77. EINE GUTE SALATSAUCE. 2–3 frische hartgekochte Eier, ein frisches, rohes Eidotter, etwas Weinessig, 4 Eßlöffel gutes Öl, 1 Eßlöffel Rotwein,

1 Teelöffel Senf, Salz, wenig Zucker, eine Messerspitze weißer Pfeffer, 2 feingehackte Schalotten, 2 Teelöffel feingehackter Estragon.
Man reibe die 3 Eidotter mit 1/2 Löffel Essig möglichst fein, gebe dann unter stetem Rühren Senf, Pfeffer, Schalotten, Estragon, wenig Salz, und wo es gebräuchlich ist, etwas Zucker hinzu, sowie auch nach und nach 1 Löffel Öl und Wein. Zuletzt mische man soviel Essig durch, wie zum angenehmen Geschmack einer Salatsauce gehört; zuviel Essig verdirbt den Salat. – Die Sauce muß tüchtig gerührt werden, damit das Öl nicht hervortritt. Ein Zusatz von 1 Eßlöffel Sardellenbutter macht dieselbe besonders wohlschmeckend.

III. WEIN-, MILCH- UND OBSTSAUCEN

78. Weisse Weinsauce. Man rühre einen gehäuften Teelöffel Mehl nebst 5 Eidottern mit 3/8 l weißem Wein an, gebe hinzu: 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, Zitronenschale und etwas ganzen Zimt, bringe dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen und gieße die Sauce rasch in eine Saucière, worin sie noch einige Mal durchgerührt wird, damit sie nicht gerinne.

79. Weisse Schaumsauce. 2 große frische Eier, stark geschlagen, 1/4 l Wein, 1 Teelöffel voll Mehl (kein Kartoffelmehl, weil dies das Schäumen verhindert), etwa 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, einige Zitronenscheiben, ganzer Zimt. Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer stark geschlagen, bis der Schaum steigt (kochen darf die Sauce nicht), rasch in ein bereit stehendes Geschirr geschüttet und noch 1 Minute geschlagen, um das Gerinnen zu verhüten.
Anmerkung: Diese Quantität ist für 6–8 Personen hinreichend. Eine Beimischung von Wasser würde dieser Sauce einen faden Geschmack geben.

80. Weisse Schaumsauce mit Rum. 1/4 l Wein, 1 Teelöffel feines Mehl, 2 ganze Eier, von einer Zitrone Saft und Schale, 3 Eßlöffel Zucker, mit einem Schaumbesen beständig geschlagen, bis der Schaum sich hebt, dann in ein Geschirr geschüttet, 1 Glas Rum durchgemischt und angerichtet.

81. Kalte Punschsauce wird ebenso gemacht, nur nehme man statt der ganzen Eier 3 große oder 4 kleine Eidotter, rühre die Sauce bis vors Kochen und mische kalt ein Glas Arrak durch.
Zu kalten Puddings passend.

82. Rote Weinsauce. Man lasse 1/2 l roten Wein, 125 g Zucker, einige Stücke Zimt, Schale einer halben Zitrone und 2 Eßlöffel Himbeer- oder

Johannisbeergelee zugedeckt bis zum Kochen kommen, rühre Kartoffelmehl mit kaltem Wasser an und gebe davon soviel zum Wein, daß die Sauce in etwa gebunden wird, und fülle sie sogleich in eine Saucière.

83. ROTE SCHAUMSAUCE MIT KORINTHEN. Es werden 30–50 g gereinigte Korinthen, 1/2 in Scheiben geschnittene Zitrone – die Kerne entfernt – und einige Stückchen Zimt in reichlich 1/4 l Wasser zugedeckt 1/4 Stunde langsam gekocht, wo alsdann die Korinthen weich sein werden. Dann gebe man 1/4 l Wein und Zucker hinzu und rühre, wenn die Sauce vor dem Kochen ist, soviel Kartoffelmehl mit etwas Wasser hinzu, wie nötig ist, sie etwas zu binden, wozu nur eine Kleinigkeit gehört. Das Kartoffelmehl bedarf zum Garwerden nur des Aufkochens.

84. KALTE ROTE WEINSAUCE MIT RUM. Es wird diese gemacht wie rote Weinsauce, jedoch stärker versüßt. Nachdem sie vom Feuer genommen ist, wird 2 Walnuß dick frische Butter durchgerührt und etwas abgekühlt mit einer kleinen Tasse Rum vermischt.

85. WEISSER WEIN UND ZUCKER. Jedes allein zu Blancmangers u. dgl. ist sehr erfrischend und manchem angenehmer als eine süße Sauce.

86. ROTE WEINSAUCE. Man richte sich hierbei ganz nach der weißen Schaumsauce. Statt Zitronenscheiben kann man dem Rotwein etwas Fruchtsaft und Johannisbeergelee beimischen.

87. SAUCE VON ECHTEM SAGO. Wird die Sauce von rotem Wein gemacht, so nehme man braunen Sago, von weißem Wein weißen Sago. Man rechne auf 6 Personen ungefähr 60 g, wasche und lasse ihn langsam mit etwas Wasser, Zitronenschale und ganzem Zimt weich und kurz einkochen, gebe dann Zucker, den Saft einer Zitrone und Wein hinzu. Zu roter Sauce ist auch etwas Gelee oder Himbeeressig zu empfehlen, der Zitronensaft bleibt dann weg.
Der echte Sago muß ungefähr 2 Stunden kochen, doch kann man zu dieser Sauce auch Perlsago nehmen, welcher nur 1/2 Stunde Kochens bedarf.

88. VANILLESAUCE. Man läßt ein kleines Stück Vanille in 1/2 l junger Sahne oder frischer Milch 1 Stunde ausziehen, rührt dann 1 Teelöffel Mehl, 6 Eidotter, etwas Zucker hinzu und bringt dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen.
Man gibt die Sauce sowohl warm als kalt. Die Vanille kann zweimal gebraucht werden.
Anmerkung: Da die Vanille teuer ist, so kann man etwas mit Zucker gestoßene Vanille lose in ein abgebrühtes Läppchen binden und in der Sauce auskochen lassen.

89. Schokoladensauce. Man läßt 60 g Schokolade zu einem feinen Brei kochen, gießt dann 1/4 l süße Sahne, 1/4 l Milch, worin ein Stück Vanille ausgekocht ist, nebst Zucker hinzu und rührt die Sauce mit 2–3 Eidottern ab.

90. Mandelsauce. 30 g gestoßene Mandeln, worunter 2 Stück bittere sein können, werden mit Zitronenschale in etwas Milch 1/4 Stunde langsam gekocht, durch ein Sieb gegeben, mit 1/2 l junger Sahne oder Milch, 2 Teelöffel Mehl und Zucker gekocht und mit 4–5 Eidottern abgerührt.
Zu allen Reis- und Grießspeisen passend.

91. Milchsauce zum Pudding von Gerste, Reis und Zwetschen. Man schwitzt mit einem reichlichen Stich Butter einen gestrichenen Eßlöffel Mehl, rührt 1/2 l Milch hinzu, läßt dies mit Zucker und etwas Salz kochen und rührt es mit 1 Eidotter ab, nötigenfalls kann die Sauce auch ohne Ei gemacht werden.

92. Geschlagene Sahne zu Eierkäse. Saure Sahne wird mit Zucker und gestoßener Vanille schaumig geschlagen.

93. Kalte Sahnesauce mit Gelee oder rotem Wein. 1 Tasse flüssig gemachtes Himbeer- oder Johannisbeergelee oder -saft schlage man mittelst eines Schaumbesens mit 1/4 l dicker süßer Sahne und 1 Eßlöffel Arrak schaumig.
Oder: Man schlage halb roten Wein, halb dicke Sahne mit Zucker und Zimt schaumig. Doch darf keine Milch mit der Sahne vermischt sein, weil andernfalls kein Schaum entsteht.

94. Sauce von frischen Johannisbeeren, sowohl kalt als warm zu geben. 1/2 l frischer Johannisbeersaft, 250 g Zucker, etwas Zimt.
Die Johannisbeeren werden wie zu Gelee ausgepreßt. Dann setze man den bemerkten Saft mit 1/4 l Wasser, Zucker und Zimt aufs Feuer, nehme beim Kochen den Schaum davon ab und mache die Sauce mit etwas Kartoffelmehl oder Stärke – ungefähr 2 Teelöffel voll mit Wasser gerührt – etwas sämig.

95. Auf andere Art. 1/4 l frischer Johannisbeersaft, 1/4 l Wasser, 125 g Zucker, worauf 1/2 Zitrone abgerieben ist, einige Stückchen Zimt.
Das Wasser wird mit Zucker und Zimt gekocht, vielleicht ein gehäufter Teelöffel Kartoffelmehl, mit etwas Wasser angerührt, hinzugegeben und mit dem Safte eben aufgekocht. Die Sauce muß etwas gebunden, darf aber nicht dicklich sein. Statt des frischen Saftes kann man auch eingekochten Fruchtsaft jeder Art nehmen, wobei dann weniger Zucker erforderlich ist.

96. Sauce von rohem Johannisbeersaft. Nachdem die Johannisbeeren wie zu Gelee ausgepreßt sind, gebe man den Saft in eine Schale und rühre ihn kurz vor dem Anrichten mit geriebenem durchgesiebtem Zucker 1/4 Stunde. Man kann zu 500 g oder zu 1/2 l Saft 500 g Zucker rechnen.
Solche Sauce, ebenso schön von Farbe wie erfrischend und angenehm von Geschmack, ist zu Blancmangers und kalten Reisspeisen unvergleichlich.

97. Himbeersauce. Himbeersaft oder Gelee wird mit Wasser und weißem Bordeaux, Zimt und Zucker aufgekocht, dann mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl oder feiner Stärke etwas sämig gemacht.

98. Schaumsauce von Himbeer- oder Johannisbeersaft. 4 recht frische ganze Eier stark geschlagen, 2 Teelöffel Mehl, 1/2 l frischer Himbeer- oder Johannisbeersaft, mit Zucker gehörig versüßt und mit einem Schaumbesen stark geschlagen, bis es steigt, nicht kocht. Zu eingekochtem Saft kann man ein Drittel weißen Wein oder Wasser mischen.

99. Sauce von Johannisbeersaft. Die Johannisbeeren werden von den Stengeln abgepflückt und aufgekocht, durch ein Haarsieb gerieben, dann mit Zucker, Zimt, etwas Nelken und Zitronenschale noch einmal aufgekocht und mit ganz wenig Kartoffelmehl sämig gemacht.
Zu Blancmangers und Reisspeisen.

100. Sauce von übriggebliebener Brühe eingemachter Zwetschen. Man vermische die Brühe zur Hälfte mit Wasser, rühre, wenn sie kocht, etwas Stärke und Wasser hinzu und gebe die Sauce zu kalten Reis- und Grießspeisen.

101. Hagebuttensauce. Eine Handvoll Hagebutten mit 1/2 l Wasser 1/4 Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit weißem Wein, Zucker und Zimt durchgekocht und soviel Kartoffelmehl oder Stärke mit Wasser hinzugerührt, daß die Sauce dicklich wird.

102. Sauce von getrockneten oder frischen Kirschen. Man stoße in einem Mörser saure getrocknete Kirschen oder die Steine von frischen, koche sie mit den Kirschen 1/4 Stunde in Wasser, einigen Nelken und Zitronenscheiben und rühre sie durch ein grobes Sieb. Dann lasse man die Sauce wieder kochen, gebe Zucker, gestoßenen Zimt und etwas Nelken hinzu und rühre soviel Stärkemehl mit etwas Wasser durch, daß die Sauce recht gebunden werde. Auch ein wenig Arrak ist nicht übel daran.
Statt der Kirschen kann man auch Kirschenmus nehmen.

103. Preiselbeersauce. Man läßt eingemachte Preiselbeeren mit ihrem Saft in Wasser, Zucker, Zimt und einigen Nelken zum Kochen kommen

und rührt zum Sämigwerden etwas Stärke oder Kartoffelmehl an die Sauce.
Oder man läßt Kartoffelsago mit Wasser, Zimt und 1–2 gestoßenen Gewürznelken zum Kochen kommen, gibt Preiselbeeren hinzu und läßt die Sauce gut durchkochen.

104. Sauce von frischen Zwetschen. Die Zwetschen werden gut gewaschen, ausgesteint, mit etwas Wasser, einigen Nelken und einigen gröblich zerstoßenen Kernen aus den Zwetschensteinen weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und wieder zum Kochen gebracht. Sollte die Sauce nicht dicklich genug sein, so koche man einen Teelöffel Kartoffelmehl durch und versüße sie nach Gutdünken mit etwas Zucker.

105. Sauce von getrockneten Zwetschen. Man macht aus 250 g getrockneten, gut abgekochten Zwetschen die Steine, zerstößt den dritten Teil im Mörser und kocht beides mit 1/3 l Wasser so lange, bis die Zwetschen weich sind. Dann reibt man sie durch ein Sieb, gibt weißen Wein, Zitronensaft und -schale, Zucker und Zimt hinzu und kocht dies eben durch. Sollte die Sauce nicht sämig genug sein, so fügt man noch etwas zerrührte Stärke hinzu.

106. Sauce von frischen Äpfeln. Saure Äpfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten und gewaschen. Zu einem Suppenteller voll nehme man etwa 1/2 l Wasser, einige Zitronenscheiben und eine Walnuß dick Butter, koche die Äpfel darin weich und rühre sie durch ein Sieb. Dann lasse man in dieser Sauce 1/2 Tasse Korinthen weich kochen und füge etwas feingerührte Stärke hinzu.

107. Sauce von getrockneten Äpfeln. Diese wird wie vorhergehend bereitet, jedoch nehme man 2 Drittel Äpfel weniger und etwas mehr Wasser. Auch kann man 2 Stück bittere Mandeln und getrocknete Hagebutten hinzufügen.
Anmerkung: Die sechs letzten Saucen passen zu Klößen oder einem gewöhnlichen Pudding.

R Backwerk



I. TORTEN UND KUCHEN

1. Regeln beim Backen. Zum guten Geraten der Torten und Kuchen dient, die Bestandteile derselben wenigstens einige Stunden, in kalter Jahreszeit abends vorher, in ein warmes Zimmer zu stellen, um sie zu erwärmen, und das Einrühren an einem zugfreien, warmen Orte vorzunehmen. Blätter- und Butterteig machen hier eine Ausnahme. Die Eier aber, wovon das Weiße zum Schaum geschlagen werden soll, bringe man nicht vor dem Gebrauch in die Wärme. Wie das Eiweiß schnell und fest geschlagen werden kann, ist in Nr. A 34 bemerkt. Nach dem Erwärmen muß sowohl das Mehl als auch der geriebene Zucker durch ein Sieb gerührt werden, andernfalls wird man keinen feinen Teig erhalten.

Butter. Man wende, wenigstens zu feinem Backwerk, nur gute Butter an. Um sie schaumig zu rühren, stelle man sie in der zum Einrühren bestimmten Schale einige Minuten auf kochendes Wasser oder an einen heißen Ofen, damit sie erweiche, aber nicht schmelze, und reibe sie dann mit der runden Seite eines hölzernen Löffels, bis sie Blasen wirft.

Eier. Auch sorge man für gute Eier – ein etwas starkes (verdorbenes) Ei verdirbt bekanntlich die ganze Masse. Darum geschehe das Aufschlagen nicht über der zum Einrühren bestimmten Schale, man halte jedes Ei über einen Teller, da beim Aufschlagen eines schlechten Eies zu leicht etwas der Kuchenmasse mitgeteilt wird.

Vorrichtung der Form. Bevor man das Backende einrührt, sorge man dafür, daß die Form oder Pfanne rein ausgerieben, mit Schmelzbutter oder wenig gesalzener Butter allerwärts gut bestrichen und mit gestoßenem Zwieback oder getrocknetem Weißbrot bestreut werde, damit man nicht genötigt sei, das Eingerührte hinzustellen, bis die Form fertig gemacht ist, wodurch einige Kuchen gänzlich mißraten würden. Blätterteig bedarf jedoch keiner ausgeschmierten Platte oder Form, indem derselbe durch eigene Fettigkeit losläßt.

Rühren der Masse. Die Bereitung der einzelnen Kuchen ist genau angegeben, indes halte ich es für zweckmäßig, hier über das Rühren einige Worte zu sagen: Zum Einrühren gehört eine tiefe Schale (Schüssel) und ein kleiner hölzerner Löffel mit einem langen Stiel; solche, deren inwendige Seite flach ist, sind am geeignetsten. Man setze sich entweder mit der Schale hin, oder man lege ein naßgemachtes Tuch auf einen Tisch und stelle dieselbe darauf, wodurch das Hin- und Herschieben verhütet wird. Sind die Bestandteile des Kuchens, mit Ausnahme des Eiweißschaums, miteinander vermischt, so kann man das fernere Rühren auf folgende Weise sich erleichtern: Man halte den Löffel mit der linken Hand oben leicht an, indem man mit der rechten Hand mehr nach unten hin den Löffel anfasse und die inwendige Seite nach sich haltend, denselben nach einer Richtung hin von der linken zur rechten Seite, oder nach Gefallen umgekehrt, die Runde machen läßt. Das Rühren muß ohne Unterbrechung sehr rasch und lebhaft geschehen und darf nicht langsamer beendet werden, als angefangen worden ist. Auf diese Weise reicht bei den meisten Kuchen 1/4 Stunde, bei Mandel-, Sand-, Biskuitkuchen u. dgl. 1/2 Stunde hin. Das stundenlange langsame Rühren hilft zu nichts und ist sehr zeitraubend.

Hirschhornsalz. Um namentlich bei Biskuit-, Sand-, Brot-, Mandelkuchen u. dgl. ein stärkeres Aufgehen zu bewirken, als es durch bemerktes starkes Rühren und die Anwendung eines steifen Eiweißschaumes schon geschieht, so mische man mit dem Eierschaum etwa 2 g pulverisiertes Hirschhornsalz durch die Masse. Bei der Verwendung von Backpulver als Treibmittel – 1 Päckchen ist auf 500 g Mehl berechnet – mische man Mehl und Backpulver vor dem Sieben dieser beiden Bestandteile.

Hefe. Hinsichtlich der Bereitung eines guten Hefeteiges sorge man vorab für frische Hefe. Einige Minuten vor dem Anrühren des Teiges rühre man etwas lauwarme Milch und Zucker mit einem Teil des vorgeschriebenen Mehles, um eine bessere Gärung zu bewirken. Erst wenn dieser Vorteig aufgegangen ist, vermenge man ihn mit den anderen Bestandteilen.

Schlagen der Masse. Zu Hefekuchen muß die Milch gut lauwarm sein, sowie auch Mehl, Butter, Zucker und die zum Einrühren bestimmte Schale oder Mulde. Ist der Teig gut gerührt, so wird derselbe dadurch ungemein verbessert, milder und feiner, daß die Masse wenigstens 1/4 Stunde ununterbrochen recht derbe geschlagen wird. Es geschehe dies bei einem

weichen Teige, wie z. B. Rodon- oder Formkuchen, Puffer u. dgl. mit der runden Seite des Rührlöffels, bei festerem Teig nehme man denselben in die Hand, schlage ihn einige Mal stark auf den Backtisch, lege den also lang geschlagenen Teig zusammen und setze das Schlagen und Zusammenlegen des Teigs bis zur bemerkten Zeit fort. Hat man eine Backmulde, so kann man den Teig darin tüchtig hin und her werfen.

Aufgehen. Nachdem stelle man denselben an einen warmen, zugfreien Ort, bedecke ihn mit einem sauberen erwärmten Tuche und lasse ihn langsam etwa 1½–2 Stunden aufgehen. Ein langsames Gären macht den Teig milde, ein zu rasches und starkes aber trocken und zähe.

Erproben der Hitze. Der Grad der Hitze zum Backen läßt sich durch ein Stück Papier erproben. Legt man dasselbe in den Backofen und es wird bald gelb, aber nicht schwarz, so ist dieser *erste Grad* der Hitze für Blätter-, Butter-, und Hefeteig geeignet; wird das Papier aber langsam gelb, so hat die Hitze den *zweiten Grad* erreicht und paßt für das meiste zu Backende, noch schwächere Hitze, der *dritte Grad,* für Gebäck, welches austrocknen muß.

Erproben. Bei den Kuchen ist zwar soviel wie möglich die Zeit des Backens angegeben; da das Garsein aber sehr von der Beschaffenheit der Hitze abhängt, so kann man solches dadurch erproben, daß man mit einem steifen Strohhalm an 2 bis 3 Stellen den Kuchen durchsticht, wo man alsdann, wenn nichts daran hängen geblieben ist, vom Garsein überzeugt sein kann. Die Kuchen länger als nötig ist im Ofen zu lassen, gereicht ihnen zum Nachteil, am meisten ist das bei Hefebackwerk der Fall.

Springformen. Ist der Kuchen aus dem Ofen genommen, so stelle man die Form etwa 10 Minuten an einen warmen zugfreien Ort, nehme ihn dann erst heraus und bringe ihn nicht sogleich in ein kaltes Zimmer. Hierbei wird auf die Zweckmäßigkeit der blechernen Springformen aufmerksam gemacht, von welchen der Rand so leicht vom Boden zu entfernen ist und der Kuchen ausdünsten kann, ohne wie es bei andern Formen unvermeidlich sein würde, den Kuchen beim Herausnehmen zu schütteln oder ihn wenigstens stark zu bewegen, wodurch schwammige Kuchen zusammensinken. Selbst zu Obstkuchen sind solche Formen zu empfehlen, da denselben darin eine bessere Form und ein aufstehender Rand gegeben werden kann.

Aufbewahren. Das Gebackene erhält sich am besten in Glas und Porzellan mit festschließenden Deckeln – eine gewöhnliche Suppenterrine eignet sich besonders dazu. Auch Blechtrommeln sind sehr gut, doch müssen sie von Zeit zu Zeit mit heißem Wasser ausgewaschen, trocken gerieben und ausgelüftet werden. Hefe- und Obstkuchen sind frisch am besten; doch kann man sie nach einigen Tagen dadurch wieder auffrischen, daß man sie kurz vor dem Gebrauch in einem heißen Ofen gut durchwärmen läßt.

Nicht gar gewordener Kuchen. Sollte ein Obstkuchen von Butterteig nicht recht gar geworden sein, so kann man denselben, oder den Rest, einerlei,

sogleich oder nach einigen Tagen in einem recht heißen Ofen nachbacken, wodurch er eben nicht an gutem Geschmack verliert.

2. Guter Blätterteig. 500 g feines, trocknes Mehl, 500 g gute Butter, ungefähr 1–1 1/2 Tasse kaltes Wasser, 1 kleines Glas Rum oder Arrak und 1 ganzes Ei.
Abends vorher wird die Butter mit der Hand gut ausgewaschen, damit sie recht zähe werde, einen Finger dick platt auseinandergedrückt und auf einem Teller in den Keller gestellt. Am andern Tage macht man in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, gibt Ei, Wasser und Rum hinein, rührt mit einem Messer das Mehl dazu und verarbeitet den Teig mit den Händen gleich einem Weißbrotteig. Derselbe darf nicht zu steif sein, aber auch nicht an den Händen kleben. Dann rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, legt die Butter darauf und schlägt den Teig rechts und links über die Butter, ebenso auch die beiden andern Seiten, und läßt ihn im Kalten 1/2 Stunde ruhen. Darauf wird derselbe ausgerollt, wozu man zum Über- und Unterstäuben nur wenig Mehl nehmen darf. Der Teig wird nun abgestaubt, damit kein Mehl darauf liegen bleibt, derselbe nach angegebener Weise zum *zweiten Male* zusammengeschlagen und wieder zum Ruhen 1/2 Stunde Zeit gelassen. So geschieht es noch *zweimal*. Ehe der Teig zum viertenmal ausgerollt wird, schneide man ein Stück vom Rande ab, rolle das größere Stück dünn aus, lege eine Schüssel darauf, um die gewünschte Größe und runde Form zu bekommen, stäube etwas Mehl darüber, schlage den Teig kreuzweis zusammen, weil man ihn so besser auf das Blech bringen kann, stäube das Mehl rein ab, bestreiche ihn ringsum, wo der Rand zu liegen kommt, nur nicht die Seiten, mit etwas Ei oder auch Wasser, lege von dem abgeschnittenen und ausgerollten Teig einen Rand darauf und steche an verschiedenen Stellen mit dem Messer hinein, wodurch Blasen verhütet werden. Nachdem der Teig also behandelt, muß er ohne Aufschub sofort in den Ofen, andernfalls wird der Blätterteig nicht geraten. Man backe ihn bei 1 Grad Hitze nicht über 1/2 Stunde.

3. Eine andere Art Blätterteig. Man nimmt zu 2 Torten als Unterblatt 1/4 l gute saure Sahne, rührt mit einem Messer 2 Eier, 2 Eßlöffel voll starken Branntwein und so viel feines Mehl hinein, daß der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Dann rollt man ihn dünn aus, schneidet ihn in 2 gleiche Teile, legt auf jeden Teil ein Ei dick plattgedrückte Butter, die, wie vorhergehend bemerkt, zum Blätterteig vorgerichtet ist, legt den Teig wie in Nr. R 2 zusammen und rollt so in jedes Blatt 180 g Butter bei dreimaligem Ausrollen hinein. Wenn der Teig auf dem Backbrette Blasen wirft, so ist er recht gut.
Anmerkung: Je kälter die Zutaten gehalten werden, desto besser gelingt das Rezept. Vielfach wird der Teig auf einer Marmorplatte ausgerollt.

4. Saarbrücker Blätterteig. (Sehr gut.) 300 g Butter, nach Nr. R 2 vorgerichtet, 300 g feinstes trocknes Mehl, 2 Eßlöffel Arrak und 1 reichliche halbe Tasse kaltes Wasser.
Die Hälfte des Mehls wird mit dem Wasser und Arrak zum Teig gemacht, danach die Butter mit der andern Hälfte des Mehls tüchtig geknetet, jeder Teil einzeln ausgerollt, dann aufeinandergelegt und dreimal ausgerollt, wie unter Nr. R 2 ausführlich beschrieben.

5. Guter Teig zu Torten und Pasteten. Zu 500 g feinem Mehl nehme man 375 g gute ausgewaschene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und 2 Eßlöffel Weinbrand. Das Mehl wird in eine Schüssel getan, die Butter in kleine Stücke zerpflückt und durch das Mehl gemischt. Dann wird in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Eier mit einer kleinen Tasse Wasser zerschlagen, nebst dem Branntwein hineingegeben und mit einem Messer ein Teig daraus gemacht, der wie Blätterteig viermal ausgerollt und zu beliebigen Zwecken benutzt wird.
Anmerkung: Dieser Teig ist besonders im Sommer zu empfehlen, wo wegen der großen Hitze der Blätterteig für Ungeübte schwierig zu machen ist.

6. Auf eine andere Art zu Torten und Pasteten. Man nimmt dazu 500 g feines Mehl, 300 g gute ausgewaschene Butter, 1 Ei, 1/2 Teelöffel Salz und soviel kaltes Wasser (etwa 1 reichliche Tasse mittlerer Größe), daß der Teig nicht an den Händen klebt. Diesen Teig bindet man in eine Serviette, legt ihn über Nacht in kaltes Wasser und arbeitet am andern Morgen, ehe man ihn ausrollt, für Obstkuchen noch 60 g durchgesiebten Zucker durch; für Pasteten bleibt derselbe ohne Zucker. Wünscht man den Kuchen mit einem Gitter zu belegen, so gehören 625 g Mehl dazu.

7. Englischer Teig zu Torten und kleinem Backwerk. 500 g feines Mehl, 125 g durchgesiebter Zucker, 125 g geriebene Mandeln, 1 Eidotter, 9 hartgekochte Eier, von denen das Gelbe ganz fein gehackt wird, 300 g in kleine Stücke zerpflückte Butter und soviel weißer Wein (etwa 2 Glas), daß ein Teig daraus gemacht werden kann, der sich leicht rollen läßt. Hiervon ein Unter- und Oberblatt, oder eine gitterartige Torte.

8. Mürbeteig zu allerlei. Zu 500 g feinem Mehl nehme man 300 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eidotter und reichlich 1/2 Tasse Weinbrand oder Arrak.
Nachdem die Butter weich gerührt, werden Eidotter, Zucker und Arrak hineingegeben und mit dem Mehl im Kalten zum Teig verarbeitet, den man zum bequemeren Ausrollen ein wenig ruhen läßt.
Wünscht man diesen Teig zu Obstkuchen zu verwenden, so sind 60–90 g Zucker hinreichend.

9. Sahneteig zu Torten und Pasteten. 500 g feines Mehl, 300 g Butter, 1 Ei, 1/4 l dicke säuerliche (nicht saure) Sahne, 2 Eßlöffel oder 60 g Zucker, 1/2 Teelöffel Salz.
Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, das Bemerkte hinein gegeben und im Kalten mit einem Messer so lange Mehl nach der Mitte hingezogen und gerührt, bis der Teig mit der Hand verarbeitet werden kann. Ist derselbe fertig, so muß man ihn über Nacht, oder wenigstens einige Stunden, in den Keller legen, weil man ihn sonst nicht rollen kann. Sollte der Teig aber sogleich ausgerollt werden müssen, so darf man nur reichlich die Hälfte der Sahne nehmen.
Zu Pasteten bleibt der Zucker weg.

10. Hefeteig zu Obstkuchen. 500 g feines gewärmtes Mehl, 250 g Butter, 1 Ei, 2 Eidotter, 3 Eßlöffel Zucker, knapp 1/4 l lauwarme Milch, knapp 2 Eßlöffel (30 g) Hefe, 1 Teelöffel Salz.
Die Hälfte des Mehls rühre man mit der Milch und der Hälfte der Hefe, lasse es gut aufgehen, arbeite dann das übrige Mehl, die weich gewordene Butter, Hefe und Salz durch, schlage den Teig nach Nr. R 1, rolle oder drücke ihn mit der flachen Hand auseinander und stelle ihn zum nochmaligen Aufgehen an einen warmen zugfreien Ort.

11. Guss zu Kuchen von frischen Zwetschen. Ein kleiner Suppenteller dicke saure Sahne, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Zimt.
Man schlägt die Sahne mit den Eidottern, Zucker und Zimt, rührt das zu Schaum geschlagene Eiweiß durch und gibt dies, wenn der Kuchen beinahe gar ist, löffelweise darüber. Wenn ein nicht schaumiger Guß vorgezogen wird, so können die ganzen Eier geschlagen und zu der Sahne gerührt werden.

12. Zuckerguss (Glace) zu einer Torte oder Kleingebäck. 125 g Puderzucker, 1 zu Schaum geschlagenes Eiweiß, der Saft einer saftreichen Zitrone oder 1 Löffel Rum oder Arrak und ebensoviel Wasser.
Zucker und Zitronensaft werden gerührt und das Eiweiß teelöffelweise allmählich hinzugegeben, während man den Guß fortwährend nach einer Seite hin rührt, bis er schneeweiß geworden. Dies wird, wenn der Kuchen auf der Schüssel erkaltet ist, darüber gestrichen und getrocknet, welches an der Sonne, in einem abgekühlten Ofen oder durch eine glühend gemachte Schaufel geschehen kann, die man über dem Kuchen hin und her bewegt; doch sei man bei letzterem Verfahren vorsichtig, daß der Guß weiß bleibe und von der Hitze keine gelben Flecke bekomme. Auch kann man den Guß mit Streuzucker verzieren, oder mittelst einer kleinen Pinzette eine Girlande von Myrten oder andern passenden Blättchen um den Kuchen und in der Mitte kleine, zierliche Sträußchen von feinem

Grün mit schönen Blumenblättchen legen, doch muß dies geschehen, ehe der Guß trocknet.
Eine solche Verzierung kann überaus malerisch gemacht werden.

13. Zuckerguss unschädlich zu färben. Man kann dem Guß, oder etwas von demselben, auf folgende Weise eine Färbung geben und den weißen damit verzieren; dann aber darf kein Zitronensaft dazu genommen werden. Braun: wenn man etwas geriebene Schokolade in die Masse rührt, schön rosa: wenn einige Tropfen Johannisbeer- oder Himbeersaft hinzugefügt werden; hochrot: mit Cochenille; blau: mit Veilchensaft; gelb: mit Zitronenzucker oder etwas Safran, worauf einige Tropfen Branntwein gegeben sind; grün: so gibt man das Eiweiß, welches zum Zucker gebraucht werden soll, zu 30 g rohem Kaffee in ein Töpfchen und läßt es eine Nacht stehen, wodurch es eine grüne Farbe erhält, oder man preßt aus zerstoßenen Spinatblättern den Saft.

14. Streuzucker zum Verzieren des Backwerks. Man gibt 125 g Mohnsamen in eine flache Schüssel und kocht 125 g Zucker, den man vorher mit Wasser befeuchtet hat; wenn er nicht mehr heiß ist, gibt man hiervon 1 Löffel voll auf den Mohnsamen und rührt ihn mit der flachen Hand so lange, bis er anfängt kalt zu werden. Dies wiederholt man 6–8 Mal, wo alsdann der Zucker zu Ende sein wird.
Das Färben geschieht auf folgende Weise: rot: mit etwas Himbeer- oder Johannisbeersaft; gelb: mit Safran, welcher mit einigen Tropfen Branntwein abgezogen ist; ein Teil des Zuckers bleibt weiß. Da in neuerer Zeit manche Farben häufig verfälscht werden, so beschränke man sich auf das Bemerkte.

15. Lübecker Marzipan. 500 g frische Mandeln, 500 g Puderzucker, außerdem noch Zucker zum Unterstreuen, Orangenblütenwasser.
Die Mandeln werden abgeschält, schadhafte Stellen davon abgeschnitten, dann gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, gerieben und dann mit etwas Orangenblütenwasser und dem feinen durchgesiebten Zucker in einem kupfernen Kasseröllchen auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis es nicht mehr an der Hand klebt; trockner aber darf es nicht werden. Dann legt man die Mandelmasse auf ein mit Zucker bestäubtes Backbrett, rollt sie aus, während man soviel durchgesiebten Zucker zum Über- und Unterstreuen anwendet, wie zum Ausrollen nötig ist, formt sie zur Torte oder sticht mit Förmchen kleine Figuren davon aus und läßt solche in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen, doch muß das Marzipan nicht hart werden, sondern weich und schneeweiß bleiben. Als Torte wird dasselbe mit feinen Zuckerblümchen und Pomeranzenschale, die man in feine Blätter schneidet, niedlich verziert. Auch kann man kandierte Früchte zur Dekoration der Marzipantorte verwenden.

16. ECHTES MARZIPAN. 500 g beste süße und 30 g bittere Mandeln, 500 g Puderzucker, Rosenwasser.
Die Mandeln werden abgebrüht, abgeschält, gewaschen und zum Abtrocknen 12 Stunden auf einer Schüssel ausgebreitet. Darauf werden sie auf einer Mandelreibe fein gerieben wie Mehl, mit dem Zucker vermischt und mit Rosenwasser zu einer festen, aber geschmeidigen Teigmasse gemacht, die zum Ausrollen weder zu spröde noch zu weich ist. Dann bestreut man ein Backbrett mit durchgesiebtem Zucker, teilt den Teig in runde Klumpen, rollt sie messerrückenstark aus und sticht kleine runde Kuchen oder mit kleinen Blechformen beliebige Figuren davon aus. Zu den Rändern wird der Teig etwas dicker ausgerollt, in Streifen geschnitten, und nachdem die Stelle mit Rosenwasser bestrichen ist, rings herum gelegt, wo alsdann der Rand eingekerbt oder mit einem Messer verziert wird. Ist das Marzipan so weit fertig, so läßt man den Deckel einer äußerst sauberen Tortenpfanne durch aufgelegte Kohlen glühend heiß werden, schiebt die Kuchen, auf Blättchen Papier gelegt, darunter und läßt sie blaßgelb backen. Nachdem legt man sie zum Erkalten mit dem Papier auf flache Schüsseln. Unterdes werden 500 g Puderzucker mit Rosenwasser glattgerührt und das Marzipan bis zum Rande damit gefüllt, das, sobald der Zucker steif geworden ist, mit feinen eingemachten Früchten belegt wird.

17. MARSEILLER TORTE. 500 g feines Mehl, 180 g Zucker, 4 Eidotter, 2 ganze Eier und 2 Eßlöffel Butter werden zu einem Teig verarbeitet, dick ausgerollt, in kleine Würfel geschnitten und in abgeklärter Butter gelbbraun gebacken. Dann werden 875 g Zucker mit etwas Rosen- oder Orangenblütenwasser geschmolzen; wenn der Zucker kocht und abgeschäumt ist, kommen 90 g Orangeat, in Würfel geschnitten, die zerschnittene Schale einer frischen Zitrone, 60 g süße und 30 g bittere in Streifen geschnittene Mandeln, 15 g Zimt, 8 g Nelken, 6 g Kardamom, alles fein gestoßen, hinein. Zuletzt wird die Masse mit den Würfeln gemischt, man preßt sie in eine erwärmte, mit Wachs bestrichene Form, läßt sie erkalten und stürzt sie ungebacken auf eine Schüssel.

18. ENGLISCHER PLUMKUCHEN. 500 g Schmelzbutter, 500 g feiner Zucker, 500 g Speisestärke, 500 g gut gewaschene Korinthen, 12 Eier, 60 g feingeschnittenes Zitronat, 8 g Zimt, 4 g Nelken, beide Gewürze fein gestoßen, und ein Glas Madeira oder Arrak.
Man reibt die Butter zur Sahne, rührt nach und nach Eidotter, Gewürze, Zucker und Korinthen hinzu und rührt die Masse nach Nr. R 1 1/2 Stunde so stark, daß sie Blasen wirft. Dann zieht man das zu einem festen Schaum geschlagene Eiweiß leicht durch, rührt nachdem die Stärke hinzu, sowie auch zuletzt den Madeira, setzt den Kuchen sofort in den Ofen und backt ihn bei einer Mittelhitze 1 1/2 Stunde.

19. Noch ein guter Plumkuchen. 500 g Schmelzbutter, 8 Eier, 500 g Zucker, 1 Muskatnuß, 500 g Korinthen, 500 g Speisestärke, 1 Weinglas Arrak oder Rum, nach vorhergehender Weise angerührt und gebacken.

20. Brauttorte. (Ganz vorzüglich). 500 g gute Butter, 500 g geriebene frische Mandeln, 500 g feiner Zucker, 500 g feines gesiebtes Mehl, 12 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone und 1 Teelöffel voll Muskatblüte. Zum Bestreichen der gebackenen Kuchen gehören 4 Eidotter, 125 g Puderzucker, 125 g frische Butter, Saft von 4 Zitronen, Schale einer Zitrone.
Man reibe die Butter an einem warmen Ort zu Sahne, gebe unter stetem Rühren abwechselnd nach und nach Zucker, Gewürze, Eidotter und Mandeln hinzu und rühre die Masse ½ Stunde, wie es in Nr. R 1 bemerkt worden.
Dann rühre man das Mehl hinzu, sowie auch das zu Schaum geschlagene Eiweiß, und backe davon 4 Kuchen bei 2 Grad Hitze (siehe Nr. R 1) dunkelgelb – nicht braun.
Zum Bestreichen der Kuchen koche man ein Zitronenmus wie folgt: Man lasse die bemerkte Butter auf schwachem Feuer schmelzen, rühre Zucker, Zitronenschale, Eidotter und den Zitronensaft hinzu, rühre stark, bis es dicklich wird, nehme es schnell vom Feuer, rühre noch eine Weile, bestreiche damit 3 Kuchen und lege alle 4 Kuchen aufeinander. Anderntags schneide man den Rand mit einem scharfen Messer glatt, bestreiche die Fläche mit dem Zuckerguß Nr. R 12 und verziere ihn sinnreich mit Myrten- und feinen Blumenblättern.
Anmerkung: Um die Kuchen von gleicher Größe zu bekommen, backe man sie entweder in einer Springform, oder man schneide nach der bestimmten Schüssel runde Papierblätter, bestreiche sie mit Butter, verteile die Masse darauf und lege sie auf eine Platte. Dieser Kuchen kann mehrere Tage vor dem Gebrauch gebacken – was selbst besser ist – und Überreste längere Zeit aufbewahrt werden.

21. Wiener Torte. 250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g durchgesiebtes Mehl, 60 g feingeriebene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 10 Eier. Zum Bestreichen der Kuchen gute Äpfel, Saft einer frischen Zitrone, 1 Tasse Arrak, Zucker, 2 Walnuß dick Butter, 3 Eidotter.
Man rühre Butter, Zucker und Zitronenschale, gebe nach und nach unter stetem Rühren Eidotter und Mandeln hinzu und rühre dies ½ Stunde nach Nr. R 1. Dann vermische man die Masse mit dem Mehl und danach mit dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß. Hiervon werden 3–4 Kuchen gebacken. Dann reibe man saure Äpfel auf einer Reibe, lasse den Saft davonlaufen, setze ihn mit Zucker in einem irdenen Geschirr aufs Feuer und koche ihn unter öfterm Umrühren etwas dicklich ein, rühre Zitronensaft, Butter und Eidotter hinzu, nehme es schnell vom Feuer und mische den Arrak durch. Dieses streiche man über die Kuchen und ver-

fahre weiter nach Nr. R 20. Zum Bestreichen der Kuchen kann auch Fruchtgelee genommen werden.

22. Genfer Torte. 500 g durchgesiebtes Mehl, 500 g Butter, 500 g Zucker, 125 g geriebene Mandeln, abgeriebene Schale einer Zitrone, 26 Eier.
12 der Eier werden recht hart gekocht, die Dotter fein gerieben und mit den Mandeln vermischt. Die Butter rührt man zu Schaum, gibt nach und nach unter stetem Rühren 6 ganze Eier und 8 Eidotter, Zucker, Zitronenschale, Mandeln und zuletzt das Mehl hinzu. Aus diesem Teige werden 6 Kuchen dunkelgelb gebacken, mit Gelee oder dem Zitronenmus in der Brauttorte bestrichen, aufeinander gelegt. Nachdem der Rand glatt geschnitten, wird ein Zuckerguß darüber gemacht.

23. Auflegekuchen, der sich lange frisch erhält. Nr. 1. 8 Eier; so schwer wie diese mit der Schale wiegen (sie machen an Gewicht etwa 500 g aus) durchgesiebter Zucker, Butter und Mehl.
Die Butter wird mit dem Zucker, welcher nach und nach hinzugegeben wird, so lange gerieben, bis derselbe geschmolzen ist; dann rühre man die ganzen Eier nach und nach hinzu, rühre die Masse noch ferner 1/2 Stunde nach Nr. R 1, mische das Mehl durch, backe davon 3 Kuchen dunkelgelb, bestreiche 2 derselben mit Gelee, lege alle 3 aufeinander, schneide anderntags den Rand glatt und bestreue den Kuchen mit geriebenem Zucker.

24. Auflegekuchen. Nr. 2. 5 recht frische Eier, 5 Eier schwer feinstes Mehl, 5 Eier schwer durchgesiebter Zucker, die Hälfte des Gewichts Butter, etwa 125 g. Hiervon die Kuchenmasse.
Zum Zwischenstreichen der einzelnen Kuchen: Marmelade oder Mus von Hagebutten, Quitten oder Dreifrucht.
Die Bestandteile des Kuchens werden nach vorhergehender Vorschrift gerührt und 4 Kuchen davon gebacken, womit nach Nr. R 20 verfahren wird.

25. Punschtorte von Mandeln. 500 g geriebene Mandeln, 375 g feiner Zucker, 2 Eier, 4 g Zimt, 1 Muskatnuß, abgeriebene Schale einer Zitrone, 60 g feiner Punschextrakt.
Die Eidotter werden mit dem Zucker, abgeriebener Zitrone, Zimt, Muskatnuß und den Mandeln 1/2 Stunde stark gerührt, dann wird der Punschextrakt nebst dem steifen Schaum von 6 Eiern durchgemischt. Aus dieser Masse werden 3 Kuchen gebacken, 2 mit Konfitüren dünn bestrichen, alle 3 aufeinandergelegt. Am andern Tage wird der Rand mit einem scharfen Messer glatt geschnitten, der Kuchen glasiert, mit feinen Früchten verziert.
Anmerkung: Alle aufgelegten Kuchen werden besser, wenn man sie 1–2 Tage vor dem Gebrauch backt.

26. Punschtorte auf andere Art. 375 g Butter, 375 g Zucker, 375 g feines Mehl oder Speisestärke, 9 Eier, 1 Zitrone, 1/2 Tasse Arrak.
Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit Eidottern, Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft 1/2 Stunde nach Nr. R 1 stark gerührt. Dann wird die Stärke hinzugefügt, danach der Eiweißschaum und, nachdem der Arrak leicht durch die Masse gerührt, wie Sandkuchen gebacken.
Der Kuchen wird mit einem Punschguß glasiert.

27. Zwiebacktorte. 375 g feiner Zucker, 225 g guter, gestoßener und durchgesiebter Zwieback, 180 g geriebene Mandeln, 15 Eier, 1 Zitrone, 1 Teelöffel feingestoßene Nelken, 4 g guter Zimt.
Eidotter, Zucker, Mandeln, Gewürze und Zitronensaft werden nach Nr. R 1 eine halbe Stunde stark gerührt, dann wird der steife Eiweißschaum durchgemischt, danach der Zwieback durch die Masse gezogen, sogleich in den Ofen gesetzt, wie Mandeltorte gebacken.

28. Kenziger aufgerollter Kuchen. 250 g feiner Zucker, 180 g durchgesiebtes Mehl, 15 Eier, Gelee oder Konfitüre.
Der Zucker wird mit den Eidottern 1/2 Stunde stark gerührt, dann das Mehl und der feste Schaum der Eier durchgemischt. Hiervon werden 2 längliche viereckige Kuchen auf einem Blech 20–30 Minuten bei 2 Grad Hitze gebacken. Einer derselben wird mit eingemachtem Mus jeder Art oder Gelee bestrichen, der andere daraufgelegt und das Ganze wie eine Papierrolle aufgerollt.
Anmerkung: Dieser Kuchen ist von angenehmem Geschmack, hält sich lange und kann immer wieder als ein ganzer zur Tafel gebracht werden, indem man von demselben fingerdicke Scheiben abschneidet, die man in passende Stücke zerteilt. In Ermangelung der Konfitüre paßt auch zum Bestreichen ganz vorzüglich das Zitronenmus in der Brauttorte Nr. R 20.

29. Königs- oder Bandkuchen. 500 g Butter, 500 g feiner Zucker, 500 g erwärmtes Mehl, 16 Eier, 1 Zitrone, 1 Teelöffel Muskatblüte, 2 Teelöffel feiner Zimt, 90 g süße, 15 g bittere geriebene Mandeln.
Die Butter wird langsam geschmolzen, mit dem Zucker dick gerührt. Dann werden die Eidotter, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, Muskatblüte, Zimt, Mandeln dazu getan und dies alles 1/2 Stunde stark gerührt. Danach gibt man den festen Schaum von 12 Eiern mit dem Mehl löffelweise zur Masse. Von derselben streicht man 1 Strohhalm dick in eine flache zugerichtete Form, läßt es gelb backen, streicht dann wieder ebensoviel darüber, backt es wieder gelb und fährt so fort bis zu 5 Lagen, wo die Masse zu Ende ist. Nachdem die erste Lage gebacken, muß das Feuer größtenteils weggenommen, aber 2 Grad Hitze (siehe Nr. R 1) gleichmäßig unterhalten werden.
Auch kann man die Masse zu einem Kuchen backen.

30. MANDELTORTE. 500 g süße und 15 g bittere Mandeln, 375 g feiner Zucker, 12–15 frische Eier, 1 Zitrone, 1 Teelöffel Muskatblüte, 2 gehäufte Eßlöffel Kartoffelmehl, nach Belieben auch Speisestärke.
Die Mandeln werden abgezogen, gewaschen, abgetrocknet und gerieben, die Eidotter mit dem Zucker, worauf die Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben und Muskatblüte eine Weile gerührt, die Mandeln hinzugetan und die Masse gleichmäßig und ununterbrochen nach einer Richtung 1/2 Stunde gerührt. Dann mischt man das zu festem Schaum geschlagene Weiße der Eier leicht durch, sowie hernach das Kartoffelmehl, füllt es sogleich in die bereitstehende zugerichtete Form, stellt sie bei 2 Grad Hitze in den Ofen und läßt diesen Kuchen 1 1/4 Stunde backen. Es darf nicht daran gestoßen werden und die Hitze von unten nicht stärker als die von oben sein.
Zur Verschönerung dieser Torte kann man einen Zuckerguß (Nr. R 12) darüber machen, solchen mit eingemachten Früchten belegen oder dieselbe mit Pomeranzenschale verzieren, die so dünn wie Papier geschnitten werden muß.

31. MANDELTORTE MIT WEISSBROT. 300 g feiner Zucker, 270 g süße und 30 g bittere geriebene Mandeln, 12–14 Eier, 210 g altbackenes, geriebenes Weißbrot, 1 Zitrone.
Man rührt den Zucker, auf welchem die Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben und den Eidottern 1/4 Stunde nach Nr. R 1, fügt die Mandeln hinzu und rührt wieder 1/4 Stunde. Wenn dies geschehen, mischt man das Weißbrot schnell durch die Masse und danach das von 10 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße. Die Torte wird nach vorhergehender Angabe gebacken und verziert.

32. APFELSINENTORTE. Hierzu eine Mandeltortenmasse von 180 g geriebenen Mandeln, 250 g feinem Zucker, 12 Eiern (das Weiße zu Schaum geschlagen), 60 g Mehl und 2 Eßlöffel Arrak.
Davon backt man 2 Böden. Dann schlägt man von 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern, 250 g feinem Zucker, Saft von 4 Apfelsinen, Saft von 2 saftreichen Zitronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine über Feuer eine Creme, bis sie recht dicklich wird, füllt damit einen Boden, legt den andern darauf und glasiert den Kuchen mit folgendem: Saft von 2 Apfelsinen wird mit 125 g Puderzucker und 1 Eßlöffel Wasser gerührt und damit nach Nr. R 12 verfahren.

33. KARTOFFELTORTE. 625 g Kartoffeln, 16 Eier, 375 g feiner Zucker, 150 g süße, 30 g bittere geriebene Mandeln, 1 Zitrone, 2 gehäufte Eßlöffel Speisestärke oder Kartoffelmehl.
Die Kartoffeln werden am vorhergehenden Tage mit der Schale schnell gar, aber nicht ganz weich gekocht, sogleich abgezogen, wenn sie völlig

kalt geworden, gerieben und das, was hinter die Reibe fällt, gewogen. Man breitet es auf einer flachen Schüssel auseinander und stellt es bis zum nächsten Tage an einen luftigen Ort. Dann rührt man die Eidotter, Zukker, worauf die Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft und den Mandeln 1/2 Stunde gleichmäßig und stark nach einer Richtung, gibt dann die Kartoffeln nach und nach hinein und rührt das von 14 Eiern zu festem Schaum geschlagene Weiße mit dem Stärkemehl leicht, aber gut durch. Die Form muß, wie zu allen Kuchen, vorher zugerichtet sein, damit die fertige Masse sogleich hineingetan und in den Ofen gesetzt werden kann. Dieser Kuchen wird wie Mandeltorte gebacken und kann die Stelle derselben sehr gut vertreten; jedoch sind hierzu ganz mehlige Kartoffeln eine Bedingung.

34. Brottorte. 16 Eier, 500 g feiner Zucker, 500 g geriebene Mandeln, 60 g geriebene Schokolade, 60 g kleingeschnittenes Zitronat, 8 g Zimt, 4 g Nelken, 4 g Kardamom, Saft einer frischen Zitrone, 125 g bräunlich geröstetes und fein durchgesiebtes Schwarzbrot, mit etwas Rotwein angefeuchtet, 1 Tasse Arrak.
Eidotter, Zucker, Mandeln und Gewürz werden stark 1/2 Stunde gerührt, dann wird das Schwarzbrot durchgemischt, sowie auch danach der feste Schaum von 12 Eiweiß, und zuletzt der Arrak eben durchgerührt. Diese Masse wird in einer stark bestrichenen, mit geröstetem Brot bestreuten Form 1–1 1/2 Stunde wie Mandeltorte gebacken. Man gebe allen Kuchen dieser Art, wenn sie gut aufgegangen sind, von unten etwas weniger Hitze. Es wird ein beliebiger Zuckerguß mit Zitronensaft und Schokolade darüber gemacht.

35. Brottorte mit Schokolade. 12 Eier, 375 g feiner Zucker, 90 g süße Schokolade, 8 g Zimt, abgeriebene Schale einer Zitrone oder etwas Vanillezucker, 240 g altes geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrot.
Die Eidotter werden mit Zucker, Schokolade und Gewürzen 1/2 Stunde stark gerührt (siehe Nr. R 1), dann wird das Schwarzbrot hinzugefügt, das Ganze mit dem steifen Eiweißschaum vermischt und wie vorstehend gebacken.

36. Sandkuchen Nr. 1 (Vorzüglich.) 500 g frische Butter, 500 g feiner Zucker, 250 g feines Mehl, 250 g Kartoffelmehl, je nach der Größe 10–12 frische Eier, 1 gute Zitrone und 4 Eßlöffel Punschextrakt oder 2 Eßlöffel Arrak.
Die Butter wird zu Schaum gerieben und mit dem Zucker, welcher nach und nach hineingestreut wird, tüchtig gerührt. Dann gibt man unter stetem Rühren ein Eidotter nach dem andern hinzu, sowie auch die abgeriebene Zitronenschale, und allgemach das Mehl. Nachdem solches im ganzen 1/2 Stunde nach Nr. R 1 gerührt worden, wird die Essenz mit dem

Zitronensaft durchgemischt und alsdann das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgezogen. Ohne die Masse eine Minute hinzustellen, setze man sie sogleich in der bereitstehenden zugerichteten Form in den Ofen und lasse sie bei 2 Grad Hitze 1¼ Stunde backen. Während dieser Zeit darf nicht an die Form gestoßen werden. Die Unterhitze kann anfangs etwas stärker als die Oberhitze sein, dann aber muß sie sehr vermindert und später das Feuer darunter ganz entfernt werden.
Anmerkung: Vor dem Hinzutun des Eiweißschaumes 2 Messerspitzen Hirschhornsalz durchgemischt, bewirkt ein ganz vorzügliches Aufgehen, was jedoch auch ohnehin geschieht, wenn man sich genau nach der Vorschrift richtet.

37. SANDKUCHEN NR. 2. 10 Eier, 500 g Zucker, 500 g feines Mehl, 125 g Butter, etwas Muskatblüte. Zum Bestreuen 125 g geriebene Mandeln, Zucker und Zimt.
Man richte sich nach vorhergehender Vorschrift. Wenn der Kuchen ungefähr halb gar gebacken ist, bestreiche man ihn im Ofen mit geschmolzener Butter und streue die Mandeln, mit Zucker und Zimt vermischt, darüber.

38. SANDKUCHEN MIT MANDELN. 250 g Butter, 125 g feiner Zucker, 6 Eier, Saft und Schale einer Zitrone, 375 g durchgesiebte Speisestärke. Wie Sandkuchen Nr. 1 angerührt, halb gar gebacken, im Ofen mit 125 g gröblich gestoßenen oder geschnittenen Mandeln, die man mit 125 g Zucker und etwas Zimt vermischt hat, bestreut und vollends gebacken.

39. GEFÜLLTE SANDTORTE. Blätterteig von 250 g Mehl; ferner: 180 g Zukker, 180 g Butter, 120 g Speisestärke, 12 Eier und zum Füllen Himbeermarmelade.
Die Butter wird schaumig gerieben und mit dem Eigelb und Zucker ¼ Stunde stark gerührt, wo man dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß, die Stärke und etwas Muskatnuß leicht durchmischt. Hiermit wird der ausgerollte und mit Himbeermus bestrichene Blätterteig bedeckt und 1½ Stunde gebacken.

39a. GEWÜRZTORTE. Diese wird gemacht und gebacken wie Sandkuchen Nr. 1, jedoch rührt man mit den Eidottern zugleich folgende Gewürze zu der Butter: 4 g feinen Zimt, 4 g Nelken, 2 g Kardamom, die abgeriebene Schale einer Zitrone. Auch kann man nach Belieben 15 g gehacktes Zitronat und 15 g kandierte Pomeranzenschale hinzufügen. Mit dem Eiweißschaum werde 1 Messerspitze (½ g) pulverisiertes Hirschhornsalz durchgemischt.

40. ECHTER NIENBURGER BISKUIT. 250 g durchgesiebte Speisestärke, 500 g Zucker, auf dem 1 Zitrone abgerieben wurde, 10 ganz frische Eiweiß, 20

Eidotter, Saft einer guten Zitrone, 1 Messerspitze (1/2 g) pulverisiertes Hirschhornsalz.
Man schlägt zuerst das Eiweiß zu so festem Schaum, daß es sich schneiden läßt, doch darf er alsdann nicht länger gepeitscht werden, weil er sonst körnig wird. Dann schlägt man mit dem Schaumbesen Eidotter, Saft und Zitronenzucker hinein, sowie auch nach und nach den Zucker, und schlägt fortwährend recht stark, und zwar wenigstens 1/4 Stunde lang. Dann wird die Masse auf stark kochendes Wasser gesetzt, während ununterbrochen so lange geschlagen werden muß, bis sie milchwarm geworden, wo dann erst die Stärke hineingestreut und so schnell wie möglich in die Masse geschlagen, das Hirschhornsalz darüber gestreut und gleichfalls rasch durchgeschlagen wird. Ist dies geschehen, so darf dieselbe keine Minute stehen, sondern muß sogleich in einer gut ausgestrichenen und gestreuten Form in den Ofen, welcher von unten und oben eine gute Mittelhitze haben muß. Der Biskuit wird wie Sandkuchen stark 1 Stunde gebacken. Um das zu frühe Gelbwerden desselben zu verhüten, was bei Kuchen ohne Butter so leicht der Fall ist, decke man ihn in der ersten halben Stunde zu.

41. Schnell zu machender Biskuit. 15 frische Eier, 1 Zitrone, 250 g feiner Zucker, 250 g durchgesiebte Speisestärke.
Man schlägt 13 Eiweiß zu einem möglichst festen Schaum, rührt 15 Eidotter mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone leicht untereinander und läßt dies langsam in den Schaum laufen, indem man denselben mit einem Schaumbesen fortwährend stark schlägt. Dann streut man den durchgesiebten Zucker hinein, ferner die feingestoßene, durchgesiebte Stärke und schlägt nun nicht länger, als bis sich diese mit der Masse vereinigt hat. Das Hirschhornsalz ist auch hier zu empfehlen, doch nicht gerade notwendig. Das weitere wie oben.

42. Guter böhmischer Semmelbiskuit. Auf jedes Ei nimmt man 15 g Zucker und 15 g einen Tag altes, geriebenes und durchgesiebtes Weißbrot, knapp gewogen. Die Eidotter werden mit dem Zucker, Saft und Schale einer Zitrone und Zimt mit einem Schaumbesen 1/4 Stunde lang stark geschlagen, dann das Weißbrot hineingestreut und sogleich der steife Schaum der Eier leicht darunter gemischt. Dies wird in einer wohl zugerichteten Form 1 Stunde gebacken.
Ist das Weißbrot älter, so muß man etwas weniger nehmen. Für 6 Personen sind 8 Eier hinreichend.

43. Biskuit mit Schokolade. 12 Eiweiß, 15 Eidotter, 375 g feiner Zukker, 60 g bittere geriebene Schokolade, 4 g Zimt, etwas Vanillezucker und 180 g durchgesiebte Speisestärke. Wie Biskuit Nr. R 41 geschlagen und gebacken.

44. Schokoladenkuchen Nr. 1. 14 Eier, 250 g durchgesiebter Zucker, 250 g geriebene Mandeln, 180 g feingeriebene süße Schokolade, 4 g Zimt, 1 Messerspitze (1/2 g) Hirschhornsalz.
12 Eidotter und 2 ganze Eier werden mit Zucker, Mandeln, Schokolade mittelst eines Schaumbesens 1/4 Stunde stark geschlagen, anders 1/2 Stunde gerührt, dann wird das von den Eiern zu Schaum geschlagene Weiße durchgemischt, Hirschhornsalz schnell durchgerührt und 1 Stunde wie Mandeltorte gebacken.

45. Schokoladenkuchen Nr. 2. 20 Eidotter, 15 Eiweiß, 625 g feiner Zukker, 250 g geriebene Schokolade, 250 g durchgesiebte Stärke, 60 g feingeschnittenes Zitronat, 4 g Zimt, etwas Vanillezucker, 1/2 Tasse Weinbrand.
Die Eidotter schlägt man mit Zucker, Zitronat und Zimt 1/4 Stunde, schlägt dann die Schokolade, den steifen Eierschaum von 15 Eiern und danach die Stärke hinzu. Sobald nichts mehr von derselben zu sehen ist, rührt man den Weinbrand oder 1 Messerspitze (1/2 g) pulverisiertes Hirschhornsalz durch. Wie Sandkuchen gebacken und nach Nr. R 12 glasiert.

46. Korinthenkuchen. 500 g Butter, 500 g durchgesiebte Speisestärke, 375–500 g feiner Zucker, 125 g gewaschene Korinthen, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 geriebene Muskatnuß oder 1 Teelöffel Muskatblüte, 12 frische Eier, 1/2 Glas Arrak oder Rum.
Die Butter wird zu Sahne gerieben, unter starkem Rühren nach und nach Zucker, Gewürz, Eidotter, und zwar eins nach dem andern, langsam hinzugefügt, die Masse nach Nr. R 1 1/4 Stunde stark gerührt, dann Korinthen, danach der steife Eiweißschaum durchgemischt, sowie nachdem möglichst schnell die Stärke und zuletzt der Arrak.
Anmerkung: Der Versuch einer genialen Hausfrau, die angerührte Masse nach dem Durchmischen des Eiweißschaumes ganz wie Nienburger Biskuit zu behandeln, wobei der Arrak die Stelle des Hirschhornsalzes vertritt, machte diesen Kuchen unverbesserlich.

47. Reiskuchen. Milch, 375 g Reis, 250 g Zucker, 180 g Butter, 12 Eidotter, 10 Eiweiß, 125 g süße und 12 Stück bittere geriebene Mandeln, 4 g Zimt, abgeriebene Schale einer Zitrone oder etwas Vanillezucker.
Der Reis wird in Milch langsam weich und recht steif gekocht; doch müssen die Körner ganz bleiben. Dann reibt man die Butter zur Sahne, gibt unter fortwährendem Rühren hinzu: Zucker, Eidotter, Mandeln, Gewürz, und mischt den steifen Eiweißschaum durch. Die Masse wird in einer gut zugerichteten Springform, mit feingestoßenem Zwieback und Zucker bestreut, bei 2 Grad Hitze 1 1/4 Stunde gebacken.
Anmerkung: Sollte der Reis nicht steif genug gekocht sein, so müssen einige feingestoßene Zwiebäcke unter die Masse gerührt werden, ehe der

Eiweißschaum dazu kommt. Auch kann man statt der Mandeln 250 g Rosinen durchmischen.

48. Mandelknappkuchen. 210 g feines Mehl, 125 g Butter, 125 g feiner Zucker, 125 g süße und 6 Stück bittere geriebene Mandeln, 2 frische Eier.
Man reibt die Butter zu Schaum, rührt nach und nach Eier, Zucker und Mandeln hinzu, rührt die Masse womöglich 1/4 Stunde, mischt das Mehl durch, drückt solche in der Kuchenpfanne ziemlich dünn auseinander und backt sie gelb.
Der Kuchen wird mit Gelee bestrichen; sollte man ein Bestreuen mit Zukker vorziehen, so schneide man denselben, wenn er aus dem Ofen kommt, mit einem scharfen Messer in passende Stückchen und streue Zucker darüber hin.

49. Guter Mandelkuchen. 330 g süße Mandeln, ebensoviel Zucker und Mehl, 210 g Butter, 1 Ei, 4 g Zimt, abgeriebene Apfelsinenschale.
Die abgeschälten Mandeln, wovon man 1/2 Tasse von gleicher Größe zurückläßt, werden gröblich gestoßen, mit dem Zucker und Zimt vermischt, von welchen man ebenfalls eine Tasse voll zurückbehält. Alsdann gibt man hinzu: Butter, Mehl und 1 Eidotter, macht einen Teig daraus und drückt ihn mit der Hand in der Tortenpfanne zu einem Kuchen von beliebiger Größe auseinander, streicht ein geschlagenes Eiweiß darüber, schneidet dann schrägwinkelige Karrees darauf, legt in jeden Winkel eine gespaltene Mandel, inwendig ein Stückchen Orangenschale und streut die gestoßenen Mandeln darüber hin. Der Kuchen wird bei 2 Grad Hitze goldgelb gebacken und später nach Belieben nachgezuckert.

50. Mandelspeckkuchen. Ein Mürbeteig nach Nr. R 2, ferner 250 g feiner Zucker, 250 g geriebene Mandeln, mehrere Zitronen, 2 Eiweiß, 45–60 g weißer, gröblich gestoßener Kandiszucker.
Man befeuchtet den Zucker mit Wasser, lasse ihn flüssig kochen, rühre in den Zuckersaft die Mandeln und kleingeschnittene Schale einer Zitrone nebst dem Saft und stelle es zum Abkühlen hin. Dann macht man den Mürbeteig, teilt ihn in 2 gleiche Teile, welche man zu einem Ober- und Unterblatt ausrollt, letzteres jedoch 2 Finger breit größer als das erstere, breitet auf dem Unterblatt die Mandelmasse so aus, daß an den Seiten ein 2 Finger breiter Raum bleibt, legt das Oberblatt darauf und läßt den Kuchen nicht zu langsam backen. Sobald er aus dem Ofen kommt, streiche man von 2 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße darüber, schneide Zitronen in kleine Würfel, wie man Speck schneidet, streue sie auf den Kuchen, belege ihn auch mit einigen Zitronenscheiben, streue den Kandis darüber und stelle den Kuchen ein wenig in den Ofen, damit die oberste Masse etwas trockne.
Anmerkung: Alle Kerne müssen aus den Zitronen entfernt werden.

51. Küsterkuchen. 500 g Butter, 500 g feines Mehl, 365 g feiner Zucker, 250 g geriebene Mandeln, 9 Eier und Fruchtgelee.
Die Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach Zucker, Eier – langsam eins nach dem andern – und Mandeln hinzugefügt und 1/2 Stunde gerührt. Dann wird das Mehl durchgemengt, die Masse auf einer Platte fingerdick auseinander gedrückt und hellbraun gebacken. Wenn der Kuchen kalt geworden ist, bestreut man ihn mit Zucker und legt stellenweise Gelee darauf.

52. Karmeliterkuchen. 9 ganze und das Gelbe von 2 Eiern, 375 g feiner Zucker, 250 g Mandeln mit der Schale, gerieben und mit Rosenwasser vermengt, 3 Eßlöffel Kirschwasser, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 g Zimt, 1 Muskatnuß.
Eier und Eidotter werden schaumig geschlagen, die Bestandteile nacheinander hinzugefügt. Dann wird die Masse 1/2 Stunde stark und gleichmäßig gerührt, 250 g feines Mehl darunter gemischt und bei 2 Grad Hitze gebacken.

53. Aniskuchen. 10 frische Eier, 10 Eier schwer durchgesiebter Zucker, 5 Eier schwer Speisestärke oder feines Mehl, beides durchgesiebt, und 45 g ausgesuchter Anissamen.
Der Zucker wird unter starkem Rühren nach und nach zu den Eidottern gefügt und 1/4 Stunde lebhaft gerührt. Dann rührt man den Anissamen und die Stärke löffelweise hinein. Nachdem die Kuchenmasse im ganzen 1/2 Stunde stark und gleichmäßig gerührt ist, wird das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgezogen und dieselbe in der zugerichteten Form oder Kuchenpfanne bei mäßiger Hitze, welche anfangs von unten etwas stärker sein kann, 3/4 Stunde gebacken.
Anmerkung: Dieser Kuchen ist nach dem angegebenen Verhältnis, und wenn hierbei die nötige Vorsicht angewandt wird, ganz vorzüglich. Überreste können in einer genau zugedeckten Porzellanschüssel lange Zeit aufbewahrt werden.

54. Kuchen zu Tee und Wein Nr. 1. 10 frische Eier, 10 Eier schwer durchgesiebter Zucker, 5 Eier schwer feines Mehl, 125 g feingeriebene Mandeln, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone.
Zucker und Zitrone werden mit den Eidottern 1/4 Stunde gerührt, dann die Mandeln hinzugegeben und, nachdem man wieder 1/4 Stunde lebhaft gerührt hat, wird das zu Schaum geschlagene Eiweiß lose durchgezogen und alsdann das Mehl so schnell wie möglich mit der Masse verbunden, doch muß dabei ein starkes Rühren möglichst vermieden werden. Es wird nun dieselbe sofort in einer vorher zugerichteten Form bei starker Mittelhitze 1 Stunde gebacken, wobei anfangs die Unterhitze etwas stärker sein muß.

Anmerkung: 1 Messerspitze (1/2 g) Hirschhornsalz zuletzt durch die Kuchenmasse gerührt, bewirkt ein vorzügliches Aufgehen.

55. KUCHEN ZU TEE UND WEIN NR. 2. Man nehme die Zutaten zum Auflegekuchen Nr. R 23. Doch setze man noch Schale und Saft einer guten Zitrone hinzu, rühre dieselben nach Angabe und backe die Masse zu einem Kuchen während 1–1 1/4 Stunde dunkelgelb. Sowie derselbe aus dem Ofen kommt, bestreiche man ihn reichlich mit Fruchtgelee, bedecke diesen mit dem Schaum von 3 Eiern, der mit etwas Zucker geschlagen worden, und stelle den Kuchen solange in den Ofen, bis der Schaum trocken geworden. Auch kann man den Kuchen mit Zucker bestreuen.

56. MAKRONENKUCHEN. 500 g geriebene Mandeln, 500 g Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, etwas Zimt und der steife Schaum von 7 Eiern.
Mandeln und Zucker werden erwärmt, vom Feuer genommen, mit dem Gewürz tüchtig durchgerieben und mit dem Eiweißschaum vermischt. Dann wird die Makronenmasse auf eine Unterlage von Mürbeteig Nr. R 8 gestrichen und der Kuchen bei einer Mittelhitze während 1 1/4 Stunde dunkelgelb gebacken.

57. MAKRONENKUCHEN AUF OBLATEN. 375 g süße Mandeln, worunter 15 g bittere sein können, beides fein gerieben, 250 g Puderzucker, 5 Eiweiß, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone.
Die Mischung ist wie vorhergehend. Vorher aber werden Oblaten, nach der Form eines Kuchens zusammengeklebt, in die Kuchenpfanne gelegt; die Makronenmasse wird darauf auseinandergestrichen und bei schwacher (3 Grad) Hitze gebacken. In Ermangelung der Oblaten kann man auch mit Butter bestrichenes Papier nehmen; dann aber muß der Kuchen sogleich, wenn er gebacken ist, umgekehrt und das Papier mit einem naßgemachten Pinsel oder Schwamm bestrichen werden, wodurch dasselbe losläßt. Darauf kommt die obere Seite wieder nach oben.

58. MANDELBERG. Ein Blätterteig von 500 g Mehl, ferner 1 kg süße Mandeln, 750 g Zucker, 10 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, 45 g feingeschnittenes Zitronat, 5 g Zimt, 5 g Nelken, 5 g Kardamom.
Man rollt den Blätterteig aus, macht davon zwei Finger breite Kränze von beliebiger Größe, jedoch jeden etwas kleiner als den andern, so daß der letzte von der Größe einer Tasse ist. Man kann auch statt des Blätterteigs diese Kränze von Oblaten schneiden, wozu man jedes Stückchen benutzen kann, indem man es mit Eiweiß zusammenklebt. Danach werden die Mandeln abgeschält, die größten derselben, ungefähr die Hälfte, der Länge nach in feine Scheibchen geschnitten, die übrigen mit Eiweiß fein gestoßen, mit dem Zucker, den Eidottern und Gewürzen gut durchgerührt und mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen dieser Eier vermengt. Dar-

auf streicht man die Masse auf die Kränze, streut die geschnittenen Mandeln darüber hin und backt sie einzeln auf Platten bei mäßiger Hitze, die aber stärker sein muß, wenn die Kränze von Blätterteig gemacht sind. Nachdem solche kalt geworden, legt man sie bergartig aufeinander und verziert den obersten mit einem Blumensträußchen.

59. Blätterteigkränze mit Mandeln. Ein Blätterteig von 500 g Mehl, ferner 250 g süße geriebene Mandeln, 250 g Zucker, 1 Ei, abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 g Zimt.
Hiervon wird ein Teig gemacht, den man einen halben Finger dick ausrollt und in schmale Streifen schneidet. Zugleich rollt man den Blätterteig aus und schneidet die Streifen soviel breiter, daß sie den Mandelteig einschließen, und rollt sie zusammen. So fährt man fort, bis aller Teig gerollt ist, schneidet aber jeden Streifen zwei Finger breit kürzer als den andern, bestreicht dieselben mit Ei, wälzt sie in grobgesiebtem Zucker, legt sie einzeln kranzförmig auf eine Platte und backt sie bei 1 Grad Hitze schnell gelb. Nachher werden sie aufeinandergelegt.

60. Schweizer Schaumtorte. Zum Teig 375 g Mehl, 250 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 1/2 Weinglas Cognac und halb soviel kaltes Wasser. Auf den Kuchen ein gehäufter Suppenteller voll saurer Kirschen, 250 g Zucker, 1/2 l dicke süße Sahne, etwas Vanillezucker.
Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, Zucker, Ei, Branntwein und Wasser hineingegeben und mittelst eines Messers im Kalten ein Teig davon gemacht, den man danach mit der Hand noch ein wenig verarbeitet und zum bequemeren Ausrollen etwas ruhen läßt. Dann rollt man stark 2/3 des Teiges aus, schneidet ihn nach gewünschter Größe rund, bestreicht den Rand des Unterblattes mit Ei, nur nicht die Seiten, welches dem Aufgehen hinderlich ist, legt von dem zurückgelassenen aufgerollten Teig einen schmalen Rand darauf und backt ihn bei 1 Grad Hitze etwa 3/4 Stunde. Unterdes macht man aus den Kirschen die Steine, versüßt sie gehörig mit Zucker, legt sie mit dem Saft auf den Kuchen, bis an den Rand, und setzt ihn noch so lange in den Ofen, bis die Kirschen weich sind. Auch hat man einen mit Vanille geschlagenen Sahneschaum (Schlagsahne) von 1/2 l guter Sahne zu bereiten, den man kurz vorher über die Kirschen füllt, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll.

61. Makronenschaumtorte. Es wird ein Makronenkuchen nach Nr. R 57 gebacken; ferner gehören hierzu: Fruchtgelee oder beliebige Konfitüre, 6 Eiweiß, 125 g durchgesiebter Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker.
Der Makronenkuchen wird mit dem Eingemachten bedeckt, das Eiweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und, nachdem Zucker und Vanille durchgemischt sind, über das Eingemachte gestrichen. Dann verziere man

den Schaum mit Streuzucker und lasse ihn in einem schwach geheizten Ofen trocken werden.

62. Schwäbische Torte. Hierzu ein Blätter-, Sahne- oder Mürbeteig, ein gutes, recht steif gekochtes Kompott von unreifen Stachelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Äpfeln oder Zwetschen und zum Guß 6 Eier, 125 g feingeriebene Mandeln, 125 g feiner Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone oder etwas Muskatblüte.
Man lege von dem gemachten Teige einen Boden mit aufstehendem Rande in eine Springform, bestreue das Unterblatt recht dick mit feingestoßenem Zwieback, streiche das Kompott darüber und bedecke es mit folgendem Guß: Die Eidotter werden mit Zucker, Mandeln, Zitronenschale 1/4 Stunde stark gerührt und mit dem steifen Schaum dieser Eier vermischt. Diese Torte wird bei 1 Grad Hitze gebacken. Wenn der Guß gelb geworden ist, so lege man ein Drahtgitter über die Form und bedecke es mit einigen Bogen Papier, damit der Guß nicht dunkler werde.

63. Französische Torte. Ein Mürbeteig nach Nr. R 8 von 125 g Mehl; ferner 250 g süße geriebene Mandeln, worunter 30 g bittere sind, 250 g feiner Zucker, 4 Eiweiß, 30 g feingeschnittene Orangenschale oder abgeriebene Zitronenschale.
Man lasse den gemachten Teig im Kalten etwas ruhen, teile ihn dann in zwei nicht ganz gleiche Teile, drücke den kleinsten Teil mit der flachen Hand in einer zugerichteten Springform so auseinander, daß ein zwei Finger breiter Rand entsteht. Dann setze man die Mandeln mit dem Zucker in einer Kasserolle auf ein schwaches Feuer, lasse sie so lange durchziehen, bis sie nicht mehr an der Hand kleben und stelle sie zum Abkühlen in eine Schale. Nachher rühre man die Orangenschale und 4 Eiweiß, zu steifem Schaum geschlagen, gut durch, streiche diese Masse gleichmäßig auf den Teig bis an den Rand, mache aus dem zurückgelassenen Teige mit dem Tortenrädchen schmale Streifen, lege diese wie ein schrägwinkeliges Gitter über den Kuchen und biege den Rand darüber, damit die Enden der übergelegten Streifen nicht zu sehen sind. Man backe den Kuchen bei 1 Grad Hitze. Hat die Makronenmasse eine schöne gelbe Farbe erhalten, so lege man Papier darüber, lasse den Kuchen recht gar werden, lege in jedes Gitter abwechselnd verschiedene eingemachte Früchte oder in eins Früchte und ins andere einen Sahneschaum, wie in der Schweizertorte.

64. Schweizertorte. 250 g Mehl, 180 g Butter, 60 g feiner Zucker und 2 Eier zum Teig; eingemachte oder frische Früchte, 6 Eiweiß, 250 g geriebene Mandeln, 125 g Puderzucker zum Guß.
Der Teig wird dünn ausgerollt, in der Tortenpfanne ausgebreitet und mit einem schmalen Rand belegt. Dann kommen eingemachte oder frische

Früchte darüber, letztere werden gehörig mit Zucker versüßt, auch können Weintrauben dazu genommen werden. Unterdes rührt man Mandeln, Zucker und Eiweiß 1/4 Stunde recht stark, bedeckt damit die Früchte und backt die Torte bei 1 Grad Hitze gar.

65. Wellingtontorte. 250 g Mehl, 125 g Butter, 125 g geriebene Mandeln, 125 g feiner Zucker, 2 Eier zum Teig; ferner: 180 g süße, 6 Stück bittere kleingehackte Mandeln, 6 Eiweiß.
Der Teig wird ausgerollt oder in der Form auseinander gedrückt, das Eiweiß zu steifem Schaum geschlagen, mit Zucker und Mandeln vermischt, darüber gestrichen und schnell gebacken.

66. Linzer Torte. 250 g süße geriebene Mandeln, worunter 30 g bittere sind, 250 g Mehl, 250 g Zucker, 180 g Butter, 2 Eidotter, das Gelbe von 3 hartgekochten Eiern, fein gerieben, die Schale einer Zitrone und 2 Eßlöffel Rum oder Arrak, zum Teig gemacht, ausgerollt, mit einem Rand umlegt und gebacken, dann mit beliebigem Eingemachten bestrichen.

67. Spiegelkuchen. Man backe einen Kuchen mit einem schmalen Rand von englischem oder Mürbeteig, mache ein beliebiges Weingelee von 1/2 Flasche Wein, gieße es noch heiß auf den Kuchen und stelle ihn zum Kaltwerden hin.

68. Blätterteig mit Zitronencreme. Ein Blätterteig von 375 g Mehl; zur Creme: 250 g feiner Zucker, 4 Zitronen, 10 frische Eidotter, 5 Eiweiß, 1/2 Eßlöffel Speisestärke.
Man rollt den Blätterteig zum Kuchen aus, belegt ihn mit einem nicht zu flachen Rand und backt ihn schnell gar. Dann bereitet man folgende Creme: Die Eidotter füllt man in ein Glas, gibt in ein gleiches den Saft von den Zitronen nebst soviel Weißwein, daß er mit den Eidottern gleichen Raum einnimmt. Dann wird beides mit dem bemerkten Zucker, abgeriebener Schale von 2 Zitronen, Eiweiß und Stärkemehl untereinander gerührt und auf dem Feuer fortwährend geschlagen; wenn es ganz steif ist, schnell vom Feuer genommen und noch so lange geschlagen, bis es nicht mehr heiß ist. Wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, füllt man die Creme auf den Blätterteig und verziert sie mit kleinen Baisers.
Anmerkung: Anstatt der Stärke 15 g aufgelöste Gelatine oder 1/3 Stange Agar-agar durchgemischt (siehe Gelees), gibt der Creme mehr Festigkeit, was beim Schneiden des Kuchens angenehm ist.

69. Erdbeertorte mit Vanillecreme. Hierzu ein Blätterteig, reife, reichlich mit Zucker versüßte Erdbeeren, 180 g Zucker, 8 Eier, etwas Vanillezucker, 1/2 Eßlöffel Speisestärke oder 1/3 Stange Agar-agar zur Creme.
Der Blätterteig wird gebacken und die Creme gemacht wie folgt: Man

rührt die Sahne mit dem Bindungsmittel und den Eidottern, gibt Zucker, Vanille hinzu und schlägt solches auf mäßigem Feuer bis vors Kochen. Dann schnell abgenommen, schlägt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern unter die Creme und fährt mit Schlagen solange fort, bis dieselbe nicht mehr heiß ist. Unterdes werden die Erdbeeren leicht und behutsam gewaschen, auf einem Haarsieb abgetröpfelt und dick mit Zukker bestreut. Man rührt diese, wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, unter die Creme und füllt solche bis an den Rand auf die Torte.

70. STACHELBEERTORTE. Ein beliebiger Teig: Blätter-, Mürbe- oder Sahneteig, letzterer eignet sich besonders zu dieser Torte; ferner 750 g von Stiel und Blume gereinigte unreife Stachelbeeren, 500 g feiner Zucker und etwas Zimt.
Man rolle 2/3 des Teiges zu einem Unterblatt nicht zu dünn aus, weil sonst der Saft der Stachelbeeren durchdringt und der Kuchen nicht unverletzt von der Platte genommen werden kann, und bestreue den Boden dick mit feingestoßenem Zwieback. Unterdes bringe man die Stachelbeeren, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, nicht völlig zum Kochen, wodurch sie sehr viel von ihrer scharfen Säure verlieren, lege sie zum Abtröpfeln auf ein Sieb und dann auf den Kuchen, wobei ein zwei Finger breiter Rand frei bleibe. Sind die Stachelbeeren sehr dick, so bedecken sie den Kuchen nicht, man schneide sie deshalb durch und lege die Schnittseite nach unten. Dann bestreue man sie mit dem Zucker und Zimt, schlage den Rand darüber und backe den Kuchen bei 1 Grad Hitze 1 1/4 Stunde, in einem Bäckerofen kürzere Zeit. Übrigens kann der Kuchen auch in einer Springform wie Kuchen von frischen Zwetschen vorzüglich gebacken werden.
Auch kann man die Stachelbeeren zu einem steifen Kompott einkochen, das Unterblatt von der Hälfte des Teiges ausrollen und das ganz kalt gewordene Kompott darüber streichen. Dann werden von dem übrigen Teige schmale Streifen gerädert, diese gitterartig über die Stachelbeeren gelegt, doch so, daß die Enden durch einen Rand, den man darüber legt, bedeckt werden.
Anmerkung: Ein übergeschlagener Rand ist bei saftigem Obst einem aufgelegten Rande aus dem Grunde vorzuziehen, weil er das Durchdringen des Saftes verhindert.

71. WEINTRAUBENTORTE. Ein Mürbeteig nach Nr. R 8, unreife Weintrauben mit Zucker in gleichem Gewicht.
Man mache die Torte nach Gefallen offen oder mit einem Oberblatt und rolle den Teig aus oder drücke ihn, wie es bei Torte von frischen Zwetschen genau beschrieben ist, in eine Springform. Dann bestreue man den Teig ziemlich dick mit gestoßenem Zwieback, lege die Weinbeeren dicht nebeneinander darauf, bestreue sie dick mit Zucker, stelle den Kuchen so

oder mit einem Oberblatt versehen bei 1 Grad Hitze in den Ofen und lasse ihn während 1–1¼ Stunde dunkelgelb backen.
Anmerkung: Sollen Obsttorten mit einem Oberblatt gebacken werden, so empfiehlt es sich, zunächst den Boden zu backen, dann die Füllung mit dem Oberblatt aufzulegen und nun erst den Kuchen fertig zu backen.

72. Johannisbeertorte. Ein Sahne- oder Mürbeteig, 750 g Johannisbeeren, 500 g Zucker, einige Eßlöffel geriebener Zwieback.
Man rolle den Teig aus, streue reichlich gestoßenen Zwieback darüber und lege das Obst, mit dem bemerkten Zucker bestreut, darauf. Mit dem Formen des Randes und Backen verfahre man wie bei Stachelbeertorte.

73. Kirschtorte. Ein Sahneteig, 1 Suppenteller voll saurer, ausgesteinter Kirschen, 250–375 g Zucker, Zimt, einige Eßlöffel gestoßener Zwieback.
Die Hälfte des Teiges wird zum Unterblatt ausgerollt, mit Zwieback bestreut, die Kirschen mit Zucker und Zimt vermischt, ohne den ausgelaufenen Saft auf den Kuchen gelegt, von der andern Hälfte des Teiges ein Gitter darüber gemacht und bei 1 Grad Hitze gebacken.
Der ausgelaufene Saft wird mit Zucker etwas eingekocht und, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll, teelöffelweise in die schrägen Vierecke gefüllt.

74. Kirschtorte mit Guss wird gemacht und gebacken wie die vorhergehende, doch ohne übergelegte Streifen. Dann schlägt man dicke saure Sahne mit dem ausgelaufenen Kirschsaft, im ganzen etwa ¼ l, nebst 4–5 Eidottern, versüßt es mit Zucker und Zimt, gibt es, wenn der Kuchen beinahe gar ist, über die Kirschen und läßt ihn vollends gar backen.

75. Konfitürentorte. Die Hälfte des englischen Teiges Nr. R 7, beliebige Konfitüren, ein Zuckerguß Nr. R 12.
Man rolle den Teig zu einem Unterblatt aus, lege rings herum einen schmalen Rand darauf und backe ihn schnell gar. Dann bestreiche man den Kuchen mit Konfitüre jeder Art, Aprikosenmus eignet sich am besten dazu, und mache einen Zuckerguß darüber, nach Belieben mit Zitronensaft oder Orangenblütenwasser.

76. Torte d'amour. Man macht von 750 g feinstem Mehl einen Mürbeoder Sahneteig, formt daraus 3 große Kuchen, bestreicht sie mit Butter, streut Zucker und Zimt darüber und backt sie gehörig gelb. Erkaltet, bedeckt man den ersten Kuchen mit einer dick gekochten Weincreme, den zweiten mit Himbeer- oder Johannisbeergelee, legt dann alle drei aufeinander, schneidet erst am folgenden Tage den Rand rings umher mit einem scharfen Messer glatt, macht einen beliebigen Guß darauf, etwa

von Schokolade oder Zucker mit Zitronensaft, und verziert die Torte mit feinen eingemachten Früchten oder Sukkade.

77. ZITRONENTORTE MIT GUSS. Ein Blätter- oder Mürbeteig, einige frische Zitronen, Biskuit und zum Guß 4 Eier, 1/2 l dicke Sahne mit Zucker versüßt.
Es wird von dem Teig ein offener Kuchen gebacken, mit Zucker bestreut, Zitronenscheiben dicht aneinander darüber hingelegt, gehörig versüßt, mit Biskuitschnittchen bedeckt und mit Eiern, Sahne und Zucker, welches mit einem Schneebesen gut geschlagen ist, übergossen und noch solange in den Ofen gestellt, bis der Guß dick geworden ist.

78. ZITRONENTORTE MIT BLÄTTERTEIG. Ein Blätterteig von 250 g Mehl, 4 frische saftige Zitronen, 250 g geriebene Mandeln, 250 g Zucker und 4 Eier.
Man schält die Zitronen dick ab, kocht die Schale in Wasser weich, zerschneidet sie in längliche Streifchen, kocht 2 gehäufte Eßlöffel Zucker mit 1 Eßlöffel Wein oder auch Wasser zu einem dicken Sirup und kocht die Schale darin so lange, bis sich der Zucker anhängt. Der Saft wird stark aus den Zitronen gepreßt, mit den Mandeln, dem Zucker, der kandierten Zitronenschale und den Eiern tüchtig gerührt. Dies auf den Blätterteig gestrichen und schnell gebacken.

78a. ZITRONENTORTE MIT REIS. (VORZÜGLICH.) Hierzu eignet sich ganz besonders ein Blätterteig, doch kann auch der Teig Nr. R 5 genommen werden; ferner: 250 g bester Reis, 250 g feiner Zucker, 4 frische Zitronen.
Der Reis wird abends vorher gut gewaschen, zum Aufquellen über Nacht mit Wasser bedeckt, anderntags in demselben Wasser, ohne ihn zu rühren, weich gekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Dann reibt man eine Zitrone auf dem Zucker gehörig ab, schneidet von 3 Zitronen die Schale recht dick, kocht diese in Wasser weich, schneidet sie dann in Streifchen und kandiert sie wie im Vorhergehenden. Der Saft der 4 Zitronen wird mit dem Zucker gerührt und der Reis mit einer Salatgabel vorsichtig durchgemischt. Unterdes wird der Teig zu einem Unterblatt ausgerollt und ein Rand von der Breite eines Fingers aufgelegt, wobei zuvor der Raum rings herum mit kaltem Wasser bestrichen werden muß, damit der Rand festhalte. Nachdem der Kuchen gebacken und erkaltet ist, streicht man den Reis darüber und bestreut ihn mit der kandierten Zitronenschale.
Anmerkung: Die bemerkten Bestandteile sind auf einen großen Kuchen berechnet. Derselbe ist von sehr erfrischendem Geschmack und besonders dann zu empfehlen, wenn das frische Obst fehlt. Wenn man den Blätterteig nicht gut selbst bereiten kann, so lasse man ihn von einem Konditor backen.

79. Apfelsinentorte. 250 g Zucker, 180 g geriebene Mandeln, 12 Eier, 60 g Mehl und 2 Eßlöffel Arrak. Hiervon werden, nachdem die Bestandteile wie Mandeltorte gerührt wurden, zwei Kuchen gebacken. Dann werden 2 ganze Eier und 4 Eidotter, Saft von 4 Apfelsinen und eine auf Zukker abgeriebene Apfelsine, Saft von 2 Zitronen und 125 g Zucker über Feuer mit einem Schaumbesen geschlagen, bis es dicklich wird. Danach füllt man die Creme auf einen der Kuchen, legt den andern als Oberblatt darauf und glasiert die Torte mit folgendem: Der Saft von 2 Apfelsinen wird mit 125 g feingestoßenem Zucker und 1 Eßlöffel Wasser 1/4 Stunde gerührt und glatt übergestrichen.

80. Apfeltorte mit Blätterteig. Ein Blätterteig Nr. R 2, gute Äpfel, 60 g in feine Streifchen geschnittene süße Mandeln, 1–2 Zitronen, Zucker und Zimt, einige Eßlöffel gestoßener Zwieback.
Die Hälfte des Blätterteigs wird zu einem Unterblatt ausgerollt und mit Zwieback bestreut, dann werden Äpfel vom Kerngehäuse befreit, in feine Scheiben geschnitten, mit Mandeln, Zitronenscheiben, Zimt und dem nötigen Zucker lagenweise auf den Teig gelegt und mit einem Oberblatt oder Gitter versehen. Der Kuchen wird bei starker Mittelhitze schön gelb gebacken.

81. Gute Apfeltorte von Sahneteig. Ein Sahneteig nach Nr. R 9 von 375 g Mehl, gute mürbe Äpfel von gleicher Größe, 1 Tasse Weißwein, 1 Zitrone, reichlich Zucker und etwas gestoßene Mandeln.
Der Teig wird ausgerollt und mit einem Rande versehen oder in einer Springform gleichmäßig auseinander gedrückt, wie es bei Torte von frischen Zwetschen Nr. R 83 bemerkt ist. Unterdes werden die Äpfel recht rund geschält, durchgeschnitten und, nachdem die runde Seite mit einem scharfen Messer etwas zerhackt worden (was jedoch schnell geschehen muß, damit sie nicht ihre Farbe verlieren), in eine Mischung von dem bemerkten Wein, abgeriebener Schale einer Zitrone nebst Saft, Mandeln und reichlich Zucker getunkt. Nun wird die Schnittseite der Äpfel auf den Kuchen gelegt und dieser bei 1 Grad Hitze 1 1/4 Stunde gebacken. Die Torte kann mit allerlei eingemachten Früchten verziert und mit einem Rande von Apfelsinenscheiben, die mit Zucker durchzogen sind, versehen werden.

82. Apfelkuchen für den Familientisch. Zum Teig 500 g gutes Mehl, 250 g Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 1 Tasse kaltes Wasser; zur Füllung saure Äpfel, 125 g Zucker, 2 Eßlöffel Anissamen oder 2 Teelöffel Zimt.
Von ersteren Teilen mache man einen Teig, rolle ihn zu einem Unter- und einem etwas kleineren Oberblatt aus, schneide geschälte, in 4 Teile geschnittene Äpfel in Scheiben, lege sie aufs Unterblatt, streue Zucker mit Zimt oder Anissamen darauf, bedecke sie mit dem Oberblatt und

schlage den überstehenden Teig des Unterblattes als Rand darüber, mache in den Kuchen 2 Einschnitte und backe ihn bei 1 Grad Hitze dunkelgelb.

83. TORTE VON FRISCHEN ZWETSCHEN. (SEHR GUT.) Hierzu ein Teig nach Nr. R 8 mit 60 g Zucker; ferner: gute reife Zwetschen, Zucker und Zimt, gestoßener Zwieback.
Die Zwetschen setze man in einem blechernen Siebe so lange in langsam kochendes Wasser, bis die Haut mit einem Messer leicht abgezogen werden kann (läßt man sie zu weich werden, so wird das Abziehen erschwert). Nachdem nun die Haut entfernt ist, schneide man die Steine heraus und lege die Zwetschen in eine Schale. Dann mache man den Teig. Derselbe kann, ohne ihn vor dem Ausrollen ruhen zu lassen, sogleich in einer zugerichteten Springform auseinandergedrückt werden. Zu diesem Zweck lege man ihn stückweise in die Form und drücke ihn mit der flachen, mit Mehl bestäubten Hand gleichmäßig, jedoch seitwärts dicker, auseinander, so daß ein zwei Finger breiter Rand von gleichmäßiger Höhe herauf gebracht wird, wobei jede durchsichtige Stelle mit Teig zu verdichten ist. Den aufstehenden Rand lege man mit zwei Fingern in spitze Zacken und biege diese schräglaufend nach einer Richtung hin. Danach bestreue man den Teig reichlich mit gestoßenem Zwieback, drehe jede Zwetsche, eben zugedrückt, in geriebenem Zucker und lege, am Rande anfangend, eine dicht neben die andere kreisförmig bis zur Mitte hin, streue etwas Zimt darüber und lasse den Kuchen bei 1 Grad Hitze $1^1/_4$ Stunde dunkelgelb backen.
Der aus den Zwetschen gelaufene Saft werde auf einem Suppenteller mit etwas Zucker auf einer heißen Platte ein wenig eingekocht und erst wenn der Kuchen zur Tafel gebracht wird, über die Zwetschen verteilt.
Anmerkung: Der bemerkte Teig ist zu einer großen Torte hinreichend. Durch das Umdrehen der Zwetschen in Zucker erhalten diese die gewünschte Süße. Warm ist dieser Kuchen am wohlschmeckendsten, jedoch kann derselbe einige Tage vorher gebacken und vor dem Gebrauch $^1/_4$ Stunde in einen heißen Ofen gesetzt werden. In Zeiten, wo die Zwetschen fehlen, kann der Kuchen nach dem Backen mit Mus von Zwetschen ohne Schale bestrichen und danach $^1/_4$ Stunde in den Ofen gestellt werden.

84. HEFEKUCHEN MIT FRISCHEN ZWETSCHEN. 500 g warm gestelltes Mehl, 180 g Butter, reichlich $^1/_8$ l lauwarme Milch, 30 g frische Hefe, 2 Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Zucker; ferner: frische Zwetschen, und zum Überstreuen des Obstes Zucker, Zimt und Butter.
Man gibt das Mehl in eine Schüssel, in deren Mitte Butter, Zucker, Eier, Milch, etwas Salz und die in Milch zerrührte Hefe, macht es zu einem lockeren Teig, läßt ihn aufgehen, rollt ihn dünn aus und legt ihn auf ein bestrichenes Blech; dann bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter, streut Zucker und Zimt darüber, läßt recht reife, gut abgeputzte und aus-

gesteinte Zwetschen in einem Topfe mit etwas Butter warm werden, legt sie dicht aneinander darauf (die Zwetschen aufgebogen, die inwendige Seite nach oben), kleine Stücke Butter und Zimt darüber, läßt den Kuchen an einem warmen Orte so lange stehen, bis er gut aufgegangen ist und backt ihn schnell gar, weil sonst der Teig austrocknen würde.
Nach Belieben kann man einen Sahneguß Nr. R 11 darüber machen, ehe der Kuchen ganz gar ist, und ihn dann vollends gar backen. Das Erwärmen des Obstes macht den Kuchen bedeutend besser.

85. Waldbeer- oder Heidelbeerkuchen. Ein Hefeteig nach Nr. R 10 oder nach vorhergehender Angabe, gestoßener Zwieback, Heidelbeeren, Zucker und Zimt.
Der Teig wird dünn ausgerollt, mit einem etwas aufstehenden Rande versehen und, wenn er gut aufgegangen ist, mit Zwieback bestreut. Dann werden die vorher in einem Ofen erwärmten Heidelbeeren dick auf den Teig gelegt und mit reichlich Zucker und Zimt bestreut. Danach wird der Kuchen zum Aufgehen noch ein wenig hingestellt und bei starker Hitze nicht zu lange gebacken, damit er nicht austrockne.
Auch kann, bevor der Kuchen völlig gar geworden, ein Guß nach Nr. R 11 darüber gemacht werden.

86. Hamburger Kuchen. 1 kg 60 g feines Mehl, 500 g Korinthen, 250 g Butter, 9 Eier, 150 g Zucker, 60 g kleingeschnittenes Zitronat, abgeriebene Schale einer Zitrone und 60 g in Milch aufgelöste Hefe.
Die Butter reibt man schaumig, rührt abwechselnd Zucker und Eier hinzu, dann nach und nach das übrige, gibt die Masse in eine gut ausgestrichene Springform, bestreut den Kuchen mit einem Gemengsel von gehackten Mandeln, Zucker und Zimt und läßt ihn, wenn er aufgegangen ist, bei starker Mittelhitze dunkelgelb backen.

87. Westfälischer Butter- oder Zuckerkuchen. Zum Teig: 1 kg feines, erwärmtes, durchgesiebtes Mehl, 500 g Butter, 60–75 g frische Hefe, 60 g feingeschnittenes Zitronat, 2 kleine Teelöffel Salz, 2 Eier, 1/2 l warme, nicht heiße Milch, und als Belag: 300 g feiner Zucker, 125 g Butter, 60 g gröblich gestoßene Mandeln, 2 g Zimt; zum Besprengen des gebackenen Kuchens 1/2 Tasse Rosenwasser, oder, wenn man diesen Geschmack nicht angenehm finden möchte, ebensoviel weißer Wein oder Zuckerwasser.
Das Mehl wird in einer erwärmten Backschale mit der in Stückchen zerpflückten Butter vermischt, in der Mitte des Mehls eine Vertiefung gemacht, die einige Minuten vorher in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe nebst Eiern, Salz, Gewürz und Milch hineingegeben, mit einem breiten Messer von allen Seiten das Mehl nach der Mitte hineingezogen, so schnell wie möglich untereinander geschlagen und wenig verarbeitet, was bei dieser Vorschrift eine Hauptbedingung ist. Der so entstandene

weiche Teig wird nun mit der flachen, mit wenig Mehl bestäubten Hand auf einem etwas erwärmten Backblech einen kleinen Finger dick ausgebreitet, ein erwärmtes Tuch darüber gedeckt und an einem warmen Orte so lange – etwa 1–1½ Stunde – zum Aufgehen hingestellt, bis der Teig gehörig gehoben ist. Nachdem dies geschehen, bestreut man ihn mit einem Gemengsel von Zucker, Mandeln und Zimt, legt die in Stückchen zerpflückte Butter stellenweise darüber hin und backt ihn bei guter Hitze etwa 15–20 Minuten. Der Kuchen darf nur dunkelgelb, nicht bräunlich werden, noch weniger im Ofen austrocknen, sondern derselbe muß inwendig weich bleiben. Beim Herausnehmen besprengt man ihn auf dem Blech mit Rosenwasser.
Anmerkung: Ganz frisch sind die Butterkuchen am besten. Um sie aufzufrischen, was recht gut geht, setze man sie vor dem Gebrauch einige Minuten in einen recht heißen Ofen.
Sie werden gewöhnlich in zwei Finger breite und dreimal so lange Stückchen geschnitten.

88. Norderneyer Butterkuchen. Zum Teig 1 kg feines, durchgesiebtes und erwärmtes Mehl, ½ l warme Milch, 250 g frische Butter, 250 g gewaschene Korinthen, 75 g frische Hefe, 2 kleine Teelöffel Salz, nach Belieben etwas Muskatblüte oder sonstiges Gewürz. Auf den Kuchen: 250 g grober Zucker, 4 g Zimt und noch etwas geschmolzene Butter.
Man macht von dem bemerkten Mehl mit Milch, Salz und 30 g in etwas Milch und Zucker aufgelöster Hefe einen feinen Teig, welchen man während des Aufgehens zweimal durcharbeitet. Dann gibt man die geschmolzene Butter, noch 45 g aufgelöste Hefe und Korinthen dazu, arbeitet den Teig hiermit nur eben durch, rollt ihn wie im vorhergehenden aus, bestreicht den Kuchen mit Butter, streut Zucker und Zimt darauf und backt ihn in einem heißen Ofen 10 Minuten.

89. Sächsischer Speckkuchen. Zum Teig 375 g Mehl, 125 g Butter, gut ⅛ l lauwarme Milch, 30 g Zucker, 20–30 g Hefe, 2 Eidotter, 1 Teelöffel Salz; zum Überstreuen 125 g kleinwürfelig geschnittener Speck, Kümmel und Zucker.
Man mache den Teig wie beim Wickelkuchen, Nr. R 103, lasse ihn gut aufgehen, drücke ihn in eine flache Kuchenpfanne, forme einen Rand und lasse ihn nochmals aufgehen. Dann bestreue man ihn mit Speck, Kümmel und Zucker und backe ihn bei guter Hitze etwa ¾ Stunde.

90. Bremer Klöben. Zum Teig 1,5 kg durchgesiebtes Mehl, 500 g frische Butter, 500 g gewaschene Rosinen, 250 g Zucker, nicht ganz ¾ l warme Milch, 90 g Hefe, 3 Teelöffel Salz, Gewürz nach Gefallen. Zum beliebigen Füllen, wobei die Rosinen wegbleiben, 375 g gewaschene Korinthen, 125 g Zucker, 60 g lang geschnittene Mandeln, 30 g Zitronat.

Man mache den Teig, wozu alles vorher erwärmt sein muß, ganz nach Wickelkuchen Nr. R 103, lasse ihn langsam etwa 1½ Stunde aufgehen und rolle ihn 2 Finger dick zu einem langen schmalen Streifen aus, drücke diesen mit dem Rollholz in der Mitte der Länge nach ein, damit an den Seiten der Teig dicker werde, fülle, wenn man will, diese Stelle mit Korinthen, Zitronat und Mandeln und schlage dann die beiden Seiten so aufeinander, daß keine vorsteht. Dann bringe man den Klöben in Form eines halben Mondes auf ein Blech, die zusammengelegte Seite nach außen, worin einige Einschnitte gemacht werden, lasse ihn gehörig aufgehen, bestreiche ihn mit Ei und backe ihn bei nicht starker Mittelhitze 1 Stunde.

91. Schlesischer Brünkelkuchen. Hierzu ein Butterkuchenteig ohne Rosinen und Korinthen von 750 g Mehl. Zum Überstreuen 250 g Zucker, 750 g feines Mehl, 250 g Butter, 60 g gröblich gestoßene Mandeln, 7 g Zimt.
Dies alles wird mit der Hand lose durchgemengt, so daß es kleine Krümel werden. Dann wird der Teig, nachdem er gut aufgegangen, auf einer Platte ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit obigem Gemengsel bestreut, mit einer Feder noch etwas geschmolzene Butter darüber gesprengt und der Kuchen schnell gebacken.

92. Guter schlesischer Käsekuchen. Ein Teig wie im vorhergehenden Rezept. Zum Überstreichen einen Suppenteller gute abgelaufene Dick- oder Käsemilch (Quark), mit junger Sahne fein, aber nicht zu dünn gerührt, 1 Tasse geschmolzene Butter, Zucker und Zimt nach Geschmack, 2 Eier und 250 g gewaschene Korinthen durchgemischt.
Man rollt den Teig auf einem Backblech dünn aus, läßt ihn aufgehen, streicht die etwas erwärmte Käsemasse darauf und backt ihn schnell wie Butterkuchen.
Anmerkung: Dieser Kuchen ist, wenn er nicht im Ofen ausgetrocknet, sondern weich gebacken und frisch gegessen wird, von sehr angenehmem Geschmack.

93. Schlesischer Stollen. Man macht von 1 kg 750 g Mehl, ½ l lauwarmer Milch, 8 Eidottern, 60 g Hefe und etwas Salz einen Teig, den man im Warmen aufgehen läßt, arbeitet dann 500 g Butter, 500 g Rosinen, 180 g Zucker, 125 g gröblich gestoßene Mandeln, noch 30 g Hefe und abgeriebene Zitronenschale unter den Teig, schlägt ihn, bis er Blasen wirft, und läßt ihn nochmals aufgehen.
Dann formt man ihn zu einem langen Brot, macht mit dem Messer auf der Oberfläche der Länge nach zwei zackige Streifen, streicht reichlich geschmolzene Butter darüber, backt ihn bei 1 Grad Hitze ½–¾ Stunde oder schickt ihn zum Bäcker in den Ofen.

94. Naumburger Stollen. Zum Teig reichlich 1/2 l warme Milch, 500 g Butter, 250 g Rosinen, 250 g Korinthen, 75 g Hefe, 125 g Zucker, 2 g Muskatblüte und soviel Mehl, wie man zum Teige bedarf, der nicht an den Fingern klebt. Zum Bestreichen etwas geschmolzene Butter; zum Überstreuen 125 g Mandeln, 30 g bittere eingeschlossen, Zucker und Zimt.
Das Mehl wird durchgesiebt, solches mit der Butter an einen warmen Ort hingestellt; Korinthen und Rosinen werden, nachdem sie gut gewaschen, im Ofen erwärmt.
Hat man die warme Milch in die Mitte des Mehls und dann die mit etwas Branntwein angerührte Hefe dazu getan, so wird das übrige mit der Butter durchgearbeitet, Rosinen und Korinthen kommen zuletzt hinzu. Ist der Teig nun gemacht, so legt man ihn zum Aufgehen an einen warmen zugfreien Ort, formt ihn dann zu einem langen Brot, macht Einschnitte hinein, bestreicht es mit geschmolzener Butter und streut die gröblich gestoßenen Mandeln darüber. Wenn der Stollen aus dem Ofen kommt, wird er wieder mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut.

95. Hallorenkuchen. 1 l Milch, 1 kg Butter, 500 g Rosinen, welche nachdem mit Rum besprengt werden, 500 g gereinigte Korinthen, 90–120 g Hefe, 60 g süße, 15 g bittere gehackte Mandeln, 60 g feingeschnittenes Zitronat, abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 g Muskatblüte, 6 Eidotter, 1/2 Eßlöffel Salz und soviel Mehl, daß der Teig, welcher gut geschlagen wird, sich noch ziehen läßt.
Von zurückbehaltener Butter und süßen Mandeln wird eine runde Blechform bestrichen und der Boden bestreut, der Teig hinein gegeben und an einen warmen Ort gestellt. Ist derselbe recht gut aufgegangen, so läßt man ihn in einem nicht gar zu stark geheizten Ofen backen, bestreicht ihn sogleich mit Butter und streut Zucker und Zimt darüber hin.

96. Roll- oder Schneckenkuchen. 1 kg 135 g durchgesiebtes Mehl, 8 Eier, von 4 das Weiße zurücklassen, 75 g Hefe, 250 bis 375 g Zucker, 500 g Butter, 250 g Korinthen, 250 g Rosinen, reichlich 1/8 l lauwarme Milch.
Alles dies muß vorab an einem warmen Orte gehörig durchgewärmt sein. Dann werden die Eier zerklopft, die Milch wird mit der in Milch und Zukker aufgelösten Hefe zu den Eiern gegossen und die Hälfte des Mehls damit angerührt. Dieses läßt man 1/2 Stunde aufgehen, rührt nachher soviel Mehl dazu, daß man den Teig rollen kann, arbeitet die Butter durch, gebraucht von dem übrigen Mehl zum Unterstreuen und rollt den Teig dünn aus. Dann schneidet man ihn mit einem Backrädchen in stark zwei Finger breite Streifen, streut Zucker, Korinthen, Rosinen, Zimt, auch nach Belieben Mandeln, der Länge nach fein geschnitten, darüber hin, rollt die Streifen in Form eines Schneckenhauses auf und setzt sie in eine zugerichtete Tortenpfanne, doch nicht zu nahe aneinander, damit sie Raum

zum Aufgehen haben. Sind größere Röllchen dabei, so kommen diese in die Mitte. Man läßt sie gut aufgehen und backt sie bei 1 Grad Hitze 3/4 bis 1 Stunde.

97. Elberfelder Kringel. (Sehr zu empfehlen.) 1 kg Mehl, 375 g Butter, 250 g Zucker, 5 Eier, 8 g Zimt, reichlich 1/8 l Milch, 375 g Korinthen oder 2 Tassen Gelee und 60 g Hefe.
Die Hälfte des Mehls rührt man mit der warmen Milch, den Eiern und der Hefe an, läßt es aufgehen und nimmt dann 125 g Zucker und soviel Mehl dazu, daß der Teig verarbeitet werden kann; die Butter gibt man nach und nach dazu, sowie auch das übrige Mehl. Dann wird der Teig nicht zu dünn ausgerollt, der übrige Zucker nebst Zimt und Korinthen übergestreut oder der Teig mit Gelee bestrichen, vorsichtig aufgerollt und zu einem offenen Kranze geformt. Dieser wird dann auf eine Platte gelegt, wenn er gut aufgegangen ist, mit Butter bestrichen und 3/4 Stunde bei 1 Grad Hitze gebacken.

98. Dicker Kuchen. 1 kg durchgesiebtes Mehl, 375 g Butter, 250 g Rosinen, 125 g feiner Zucker, 8–9 Eier, reichlich 1/2 l lauwarme Milch, 45 g Hefe, reichlich 1 Teelöffel Muskatblüte.
Die erwärmte Butter wird zur Sahne gerieben, dann werden nach und nach Eier, Zucker, Gewürz sowie auch abwechselnd Hefe und zuletzt die Rosinen hinzugerührt. Danach wird der Teig stark geschlagen und, nachdem er in der zugerichteten Form gut aufgegangen, mit geschmolzener Butter bestrichen, mit gröblich gestoßenem Zucker und Zimt bestreut und bei guter Hitze 3/4 bis 1 Stunde gebacken.

99. Rodonkuchen (Napfkuchen). 500 g feinstes Mehl, welches der Klümperchen wegen durch ein Sieb gerührt wurde, 375 g Butter, 250 g Zucker, 15 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, ein Stückchen feingeschnittenes Zitronat und 30 g Hefe.
Nachdem die genannten Teile gehörig durchwärmt, auch die Eier in warmem Wasser erwärmt worden und die Hefe mit etwas warmer Milch und 1 Teelöffel Zucker aufgelöst, reibe man die Butter zu Schaum, rühre allgemach Zucker, 1/2 Teelöffel Salz und Zitronenschale hinzu, sowie auch abwechselnd 1 Eßlöffel Mehl, 1 ganzes Ei und fahre damit fort, bis alles verrührt ist, wo alsdann die Hefe durchgemischt wird. Dann schlage man den Teig mit der runden Seite des Rührlöffels so lange, bis derselbe überall Blasen wirft, lasse ihn in der zugerichteten Form langsam etwa 1 1/2 Stunde zugedeckt an einem zugfreien Orte aufgehen und backe den Kuchen bei guter Mittelhitze 1 Stunde.

100. Rodonkuchen mit Rosinen. 750 g Mehl, 250 g gewaschene Rosinen, 60 g Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 4 ganze Eier, 1/2 l warme Milch, 45 g Hefe,

1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Muskatblüte oder Zimt oder gehacktes Orangeat. Der Teig werde nach Nr. R 99 gemacht und gebacken.

101. TEEKUCHEN. Zum Teig 500 g durchgesiebtes und erwärmtes Mehl, 180 g Butter, 1 große Tasse dicke Sahne, 2 Eier, 2 gehäufte Eßlöffel Zukker, 30 g Hefe, 1 Teelöffel Muskatblüte oder etwas Zitronen- oder Apfelsinenschale; auf den Kuchen kommt 60 g Butter, Zimt und 120 g grober Zucker.
Man erwärme die Butter und reibe sie zur Sahne, rühre Eier, Sahne, Zukker, Gewürz, Hefe und das Mehl löffelweise hinzu, schlage den Teig, rolle ihn auf einem Blech einen Finger dick aus, lasse ihn langsam aufgehen, bestreiche ihn mit Butter, streue Zucker und Zimt darüber und backe ihn in einem heißen Ofen während 15 Minuten hochgelb.
Man kann den Teig auch mit 250 g Korinthen oder Rosinen vermengen.

102. KORINTHENKUCHEN (KORINTHENPLATZ). 1 kg 375 g Mehl, 375–500 g gut gewaschene Korinthen, 250 g Butter, 250 g lauwarme Milch, 60 g Hefe, 1 Tasse Zucker, 2 Eier, Muskatblüte oder Zimt, etwas Salz.
Dies alles wird 1 Stunde vor dem Anrühren an einen warmen Ort gestellt. Dann rührt man Milch, Eier und die Hälfte der Hefe mit der Hälfte des Mehls an, läßt es aufgehen und macht es dann mit dem übrigen zum Teig, welchen man mit der runden Seite eines Löffels so lange stark schlägt, bis er Blasen wirft. Darauf läßt man ihn in einer ausgestrichenen Form 1–1½ Stunde aufgehen, bestreicht ihn mit verdünntem Ei und läßt den Kuchen bei starker Mittelhitze ¾–1 Stunde backen.

103. WICKELKUCHEN. Zum Teig 625 g feines Mehl, 375 g Butter, nach Belieben 75–150 g Zucker, 3 Eier, 45 g Hefe, ⅛ l lauwarme Milch, 1 Teelöffel Salz. Auf den Teig: 250 g Korinthen, 125 g Zucker, 30 g feingeschnittenes Zitronat oder Pomeranzenschale oder kandierte Apfelsinenschale und 8 g Zimt.
Nachdem alle benannten Teile gut erwärmt, die Hefe in etwas Milch und Zucker aufgelöst, legt man die weich gewordene Butter in die Mitte des Mehls, rührt Zucker, Eier, Hefe und Milch untereinander, gießt es hinzu und macht erst mit dem Messer, dann mit der Hand einen Teig, den man gut schlägt und aufgehen läßt. Dann rollt man ihn zu einem langen Streifen, bestreut ihn mit Korinthen, welche vorher gewaschen und im Ofen erwärmt sind, Zucker, Pomeranzenschale und Zimt, rollt ihn der Breite nach lose auf, legt das Ende der Rolle in die Mitte einer Form und so rund herum, bis der Streifen zum Kuchen geformt ist, jedoch muß die Rolle so gelegt werden, daß etwas Raum zum Aufgehen dazwischen bleibt.
Man läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen und backt ihn zwischen 1 und 2 Grad Hitze ¾–1 Stunde.

104. Gewöhnlicher Topfkuchen. Zu 1 kg gutem Mehl 125 g Butter, doch kann man auch zur Hälfte Schweineschmalz oder gutes Öl nehmen, ferner 125 g Rosinen oder in Stückchen geschnittene, gute getrocknete Birnen, 1–2 Eier, 3/8 l warme – nicht heiße – Milch, 25–35 g Hefe, 2–3 nicht ganz weich gekochte, kalt gewordene und geriebene Kartoffeln, 1 Teelöffel Salz und nach Gefallen etwas Muskatblüte. Die Eier werden klein geschlagen, Hefe, Kartoffeln, Salz und Milch dazu gerührt und hiermit das übrige vermengt. Dann wird der Teig stark geschlagen, in einer mit Butter bestrichenen tiefen Pfanne zugedeckt zum langsamen Aufgehen hingestellt und nach 3 Stunden auf dem Ofen zugedeckt ganz langsam gebacken. Ist der Kuchen oben trocken geworden, so wird er umgewendet und vollends gar gebacken.
Anmerkung: Möchte man gerade keine gekochten Kartoffeln vorrätig haben, so würde auf 1/2 l Milch gerechnet werden müssen. Der Kuchen wird dadurch verbessert, daß man ihn am vorhergehenden Tage anrührt und bis zum Aufgehen in den Keller stellt.

II. KLEINES BACKWERK

105. Allgemeines. Um das kleine Backwerk ohne Bröckelei schnell vom Blech zu lösen, bestreiche man dieses, nachdem es gut abgerieben und erwärmt worden, mit einem Stückchen Wachs. Sollte das Gebackene aus Versehen auf dem Blech kalt und also fest geworden sein, so bedarf es zum Abnehmen desselben nur des Warmmachens des Bleches.

106. Marschallstörtchen. Blätterteig, 2 Eiweiß, 125 g Zucker, 90 g geriebene Mandeln.
Man rollt den Blätterteig einen Strohhalm dick aus, sticht mit einem kleinen Wasserglase Böden aus und legt von folgender Mischung etwas darauf, welches man mit einem Teelöffel ein wenig auseinander streicht. Hierzu das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß, Zucker und Mandeln. Diese Törtchen werden bei 1 Grad Hitze gelb gebacken und frisch gegessen.

107. Fruchttörtchen von Blätterteig oder Mürbeteig. Blätterteig, Ei, beliebige frische Früchte oder Konfitüre, Zucker und Zimt.
Der Blätterteig wird ganz fein ausgerollt, dann werden mit einem großen Wasserglase Böden davon ausgestochen, aus der Hälfte derselben werden kleinere Böden gemacht, die ersten rund herum, nur nicht die Seiten, mit Ei bestrichen, die Ringe als Ränder darauf gelegt. Dann belegt man sie mit beliebigen Früchten, auch Trauben und unreife Stachelbeeren können dazu genommen werden, letztere aber müssen vorher eben abgekocht

sein, dann gibt man nach der Art der Früchte den nötigen Zucker und Zimt darüber und backt sie schnell gar. Nimmt man sehr saftige Früchte, wie Johannisbeeren oder Himbeeren, so streue man etwas Zwieback auf den Boden. Bei Anwendung eingemachter Früchte oder von Gelee werden die Törtchen ungefüllt gebacken und danach bestrichen.

108. Gefüllte Fruchttörtchen. Mürbeteig, Quitten- und Apfelmus, Zitronensaft und Schale, Mandeln, Zucker, Vanille und Eiweiß.
Der Mürbeteig wird dünn ausgerollt, dann werden kleine Formen damit ausgelegt. Vorher aber hat man Quitten mit der Schale recht weich gekocht, ebensoviel saure Äpfel gebraten. Von beiden nimmt man das Inwendige oder Kerngehäuse und Schale, rührt Zucker, Zitronensaft und Schale durch und füllt hiermit die Formen. Unterdes hat man Eiweiß zu Schaum schlagen lassen, schlägt Zucker und etwas Vanille durch, streicht dies über die Törtchen, bestreut sie mit gröblich gestoßenen Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, und backt sie bei ziemlich starker Hitze.

109. Mandeltaschen. Ein Blätter- oder Mürbeteig, ferner: 180 g Zucker, 125 g geriebene Mandeln, 4 Eidotter, 2 Eiweiß, 1 Zitrone.
Hierzu wird der Teig ganz dünn ausgerollt, mit einem Rädchen in viereckige, 9 cm Kantenlänge messende Stücke geschnitten, diese inwendig mit folgender Mischung bestrichen: Die Mandeln, worunter einige bittere sind, Eidotter, Schale und Saft einer halben Zitrone und Zucker werden eine Weile gerührt, 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt. Nun werden die 4 Spitzen in der Mitte zusammengelegt, ein wenig angedrückt, mit Ei bestrichen – doch darf nichts dahin kommen, wo der Teig abgeschnitten ist, weil er sonst nicht aufgehen würde. Man backt sie bei 1 Grad Hitze.

110. Konfitüretaschen. Ein Blätter- oder Mürbeteig, Konfitüre, Hagebutten oder Kirschen. Man verfährt wie in Nr. R 109. Eingemachte Hagebutten oder Kirschen werden nach dem Backen als »Siegel« oben darauf gelegt.

111. Schweizerkräpfli. Zum Teig: 250 g Mehl, 180 g Butter, 45 g Zukker, 3 Eßlöffel Cognac, 1 Eßlöffel Wasser; zum Füllen eingemachte Früchte oder Gelee.
Nachdem der Teig ausgerollt, werden mit einem großen Wasserglase Böden davon ausgestochen, diese mit eingemachten Früchten oder Gelee gefüllt, einmal zusammengeschlagen, mit Ei bestrichen und schnell im Ofen gebacken.

112. Äpfel im Schlafrock. (Sehr zu empfehlen.) Blätterteig oder Teig wie zu Schweizerkräpfli, mürbe Äpfel, Arrak oder Rum, eingemachte

Johannisbeeren und einige Makronen oder Mandeln, Korinthen, Zucker, Zimt und Zitronenschale; ferner: Zucker, Ei und Mandeln.
Die Äpfel werden geschält, ausgebohrt, abends oder einige Stunden vorher mit Arrak begossen, mit Zucker und Zimt bestreut. Nachdem der Teig dünn ausgerollt und in viereckige passende Stücke gerädert, werden die Äpfel mit eingemachten Johannisbeeren, wozu man ein paar gestoßene Makronen mischen kann, oder mit feingeschnittenen Mandeln, gewaschenen Korinthen, Zucker und Zitronenschale gefüllt, jedesmal ein Apfel auf ein Stückchen Teig gesetzt, die vier Spitzen nach der Mitte hin zusammengeschlagen, oben ein geschlagenes Ei, dann in eine Mischung von gröblich gestoßenen Mandeln und Zucker gedrückt und bei starker Mittelhitze gebacken.

113. Gefüllte Kuchen. Blätter- oder Mürbeteig, Zwetschen- oder Apfelmus, Ei, Mandeln und Zucker.
Der Teig – man kann auch Abfall von Blätterteig dazu verwenden – wird dünn ausgerollt, Zwetschen- oder gutes, steifes Apfelmus teelöffelweise darauf gelegt, mit ausgerolltem Teig bedeckt und mit einem Glase ausgestochen.
Man bestreicht diese Kuchen mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln und Zucker und backt sie bei starker Hitze.

114. Kolatschen von Blätterteigabfall. Blätterteig, Ei, Mandeln, Zukker und Zimt.
Abfall von Blätterteig sticht man mit einem kleinen Weinglase aus, bestreicht die Plättchen mit Ei, drückt sie in grob gestoßene oder geschnittene Mandeln, die mit Zucker und Zimt vermischt sind, und backt sie bei starker Hitze gelb.

115. Mandelkolatschen. 150 g Butter werden mit 1 Ei und 2 Dottern gerührt, 150 g Zucker und 15 g geriebene bittere Mandeln sowie auch nachdem 210 g gesiebtes Mehl durchgemischt, kleine Klöße davon auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt, mit einigen geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, bei 2 Grad Hitze gebacken.

116. Hefekolatschen. 125 g Butter, 5 Eidotter, 30 g Zucker, Zitronenschale, 1 Tasse dicke saure Sahne, 25 g in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe und 300 g feines, durchgesiebtes und erwärmtes Mehl.
Die Butter wird zur Sahne gerieben, das übrige nacheinander hinzugerührt, dann setzt man davon walnußgroße Klöße auf ein bestrichenes Blech, läßt sie gut aufgehen, legt auf jede Kolatsche eine eingemachte Hagebutte, Kirsche oder Rosine, bestreicht sie über und über mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und backt sie bei starker Hitze 10 Minuten.

117. MAILÄNDER SCHNITTEN. 125 g Butter, 180 g Zucker, 210 g Mehl, 1 Eßlöffel dicke saure Sahne oder Weinbrand und 1 Ei.
Dies wird zu Teig gemacht, in rhombenförmige Stücke geschnitten, auch nach Belieben mit Ei bestrichen, und schnell gebacken.

118. SCHWEIZER SCHOKOLADENBROT. Man rührt zu dem steifen Schaum von 3 Eiern 180 g Zucker, 60 g geriebene Mandeln und 45 g geriebene Schokolade. Dann streicht man diese Masse auf Oblaten, zerschneidet sie in schmale, längliche Stückchen und backt sie bei schwacher Hitze.

119. QUITTENWÜRSTCHEN. Quitten werden in Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und soviel Zucker wie Quittenmus dazugenommen, dies auf dem Feuer steif abgeröstet, mit geriebenen Mandeln, Zitronat, Orangenschale, Zimt und Nelken gewürzt, in gut gereinigte Schafsdärme gedrückt und nachher zu kleinen Würstchen abgeteilt.

120. SPEKULATIUS. 500 g feines, durchgesiebtes Mehl, 500 g Zucker, 250 g Butter, 3 Eier, 4 g Zimt, abgeriebene Schale einer halben Zitrone und 1 Messerspitze pulverisiertes Hirschhornsalz.
Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt und mit den benannten Teilen – mit Ausnahme des Hirschhornsalzes – zu Teig gemacht, über Nacht oder wenigstens einige Stunden zum Ruhen und Erstarren hingelegt. Dann drückt man den Teig auseinander, streut das Hirschhornsalz darüber hin, arbeitet es möglichst schnell durch und rollt den Teig stark einen Messerrücken dick aus. Nachdem werden aus demselben mit beliebigen Formen Figuren ausgestochen, auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei mittelmäßiger Hitze gelb gebacken.
Anmerkung: In Ermangelung der Formen kann man als Aushilfe von feinem Pappendeckel Figuren ausschneiden, solche auf den Teig legen und mit dem Messer ringsumher den Teig abschneiden.

121. DANZIGER KAFFEEBROT (WEIHNACHTSGEBÄCK). 500 g Mehl, 250 g Zukker, 125 g Butter, 4 Eier, 1 Messerspitze (1/2 g) Hirschhornsalz.
Der Teig wird nach vorstehender Anweisung gemacht und ausgerollt, mit Formen ausgestochen oder Figuren daraus gerädert und auf dem Blech gelb gebacken.

122. FEINE ANISPLÄTZCHEN (AUCH ZUM WEIHNACHTSBAUM PASSEND). 375 g durchgesiebtes Mehl und Speisestärke zu gleichen Teilen, 375 g Zucker, 12 frische Eier, 2 Eßlöffel ausgesuchter Anissamen.
Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen, die Eidotter werden zerrührt und langsam zum Schaum gegeben, während man stark und ununterbrochen schlägt, dann wird der Zucker, welcher mit dem Anissamen vermischt worden, löffelweise hinzu geschlagen, sowie auch nachdem auf

gleiche Weise das Mehl. Diese Mischung wird teelöffelweise auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gegeben und bei 2 Grad Mittelhitze gelb gebacken.
Anmerkung: Diese Plätze sind sehr gut, wenn das Eiweiß recht fest geschlagen wird, weshalb beim Aufschlagen der Eier nicht das geringste von den Dottern zum Weißen kommen darf. Die Hälfte der bemerkten Portion bringt schon eine große Anzahl.
Zu diesen und allen folgenden Plätzen ist halb feines Mehl, halb Stärke oder Kartoffelmehl besonders zu empfehlen, doch darf beides nicht ungesiebt gebraucht werden, was zum Geraten des Backwerks eine Hauptbedingung ist.

123. Gute Zuckerplätzchen. 250 g gute Speisestärke, 250 g Zucker, 4 frische Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone oder 1/2 Teelöffel Muskatblüte.
Die Eier werden mit Zucker und Gewürz 1/4 Stunde stark gerührt, dann das zu steifem Schaum geschlagene Weiße durchgemischt und danach die Stärke möglichst schnell durchgerührt. Dies wird teelöffelweise auf ein mit Butter bestrichenes Blech gegeben und bei Mittelhitze gelb gebacken.

124. Frankfurter Plätzchen. 250 g feines Mehl (auch halb Mehl, halb Stärke), 250 g Zucker, 4 Eier, 1/2 geriebene Muskatnuß, 1 Messerspitze Kardamom oder Nelken, fein gestoßen.
Nachdem die ganzen Eier mit dem Zucker und Gewürz 1/4 Stunde stark gerührt, wird das Mehl durchgemischt, die Masse teelöffelweise auf ein bestrichenes Blech gebracht, ein Stückchen Sukkade oder Pomeranzenschale darauf gelegt und gleich den vorigen gebacken.

125. Mandelplätzchen. 250 g feines, durchgesiebtes Mehl, 250 g Zukker, 60 g Butter, 60 g geriebene Mandeln, 4 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone.
Man reibt die Butter zur Sahne, rührt sie mit Eiern, Zucker, Gewürz und Mandeln, welches man nach und nach hinzugibt, 1/4 Stunde, mischt das Mehl unter die Masse und backt sie teelöffelweise bei mittlerer Hitze.

126. Schokoladenplätzchen. 180 g durchgesiebter Zucker, 125 g geriebene Schokolade, 60 g feines Mehl und 4 Eiweiß.
Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen, mit den benannten Teilen schnell vermischt, dann werden kleine Plätze davon auf ein stark bestrichenes Blech gesetzt und bei Mittelhitze gebacken.

127. Zimtsterne. (Sehr gut.) 500 g Zucker, 500 g Mandeln, mit der Schale gerieben, 6 Eiweiß, 8 g feiner Zimt und die kleingeschnittene Schale einer Zitrone.

Man rührt Zucker und Zitronenschale mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß 1/4 Stunde stark und ununterbrochen, fügt den Zimt hinzu, setzt einen Teil dieser Mischung beiseite, rührt dann die Mandeln gut durch, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett dünn aus und formt ihn mittelst eines Ausstechers zu Sternen oder beliebigen Figuren, welche man mit dem hingestellten Eiweiß und Zucker bestreicht und auf einem mit Wachs abgeriebenen Blech langsam backt.

128. Tee- oder Zimtbrezeln. 375 g feines Mehl, 250 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eier, 8 g Zimt, 1 reichliche Messerpitze Pottasche oder 1/2 g pulverisiertes Hirschhornsalz.
Eier, Butter und Zucker werden gerührt, mit der Pottasche, dem Zimt und Mehl zu Teig gemacht, Brezeln daraus geformt, mit Eigelb und Wasser bestrichen, in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

129. Mandelspäne auf Oblaten. 250 g abgezogene, gewaschene und in Streifen geschnittene Mandeln, 180 g Zucker, 2 Eiweiß, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zimt, 2 gestoßene Nelken und 1 Eßlöffel voll Orangenblütenwasser.
Nachdem Eiweiß, Zucker und Orangenblütenwasser zu einer dicken Masse gerührt und mit den Mandeln vermischt worden, wird der Teig messerdick auf Oblaten gestrichen, solche in fingerlange, zwei Finger breite Stücke geschnitten, bei schwacher (3 Grad) Hitze gebacken.

130. Mandelschnitten. Butter, Zucker, geriebene Mandeln und feines, durchgesiebtes Mehl, von jedem Teil 200 g, 2 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.
Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem übrigen zu Teig gemacht, wobei jedoch die Hälfte von Mandeln und Zucker zum Überstreuen zurückbleibt. Dann rollt man den Teig 1/2 Finger dick aus, schneidet länglich viereckige Schnittchen daraus, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, streut Mandeln mit Zucker vermischt darüber und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

131. Sehr guter Blitzkuchen. Butter, Zucker, Mehl, von jedem 250 g, 120 g Mandeln, 4 ganze Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.
Nachdem die Butter langsam geschmolzen, abgeklärt und dick gerührt, gibt man unter stetem Rühren nach und nach die ganzen Eier sowie auch allgemach den Zucker, wovon man jedoch einen Teil zum Überstreuen zurückläßt, die Zitronenschale und zuletzt das Mehl hinzu. Dann streicht man diese Masse einen Messerrücken dick auf ein Blech, welches, da dies Backwerk sonst bröckeln würde, mit Wachs bestrichen sein muß. Ist das geschehen, so bestreut man sie mit einer Mischung von lang geschabten Mandeln, Zimt und dem zurückgestellten Zucker, backt den Ku-

chen bei 2 Grad Hitze schnell gelb und schneidet ihn sogleich, nachdem er aus dem Ofen kommt, in schrägwinklige Vierecke.

132. Wiener Gipfel. 375 g feines Mehl, 250 g Zucker, 180 g in kleine Stückchen zerpflückte Butter, 1 Teelöffel voll feiner Zimt, 8 feingestoßene Nelken, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 ganze Eier und 3 Eidotter.
Dies alles macht man zu einem glatten Teig, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett messerrückendick aus, schneidet ihn in dreieckige Stücke, welche man mit beliebigem Eingemachten bestreicht. Dann werden die Spitzen darüber zusammen gebogen und auf einem mit Mehl bestäubten Blech gelb gebacken.

133. Wiener Eisbogen. 250 g feiner Zucker, 250 g durchgesiebtes Mehl, 5 frische Eier, 1 Zitrone, 1 kleiner Teelöffel gestoßene Muskatblüte und 60 g Mandeln.
Eier, Zucker, Muskatblüte, Saft und abgeriebene Schale der Zitrone werden tüchtig gerührt, dann wird nach und nach das durchgesiebte Mehl unter die Masse gezogen, alsdann diese stark einen Messerrücken dick auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht, mit feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt gemengt und bestreut und langsam gelb gebacken. Sowie der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird derselbe sofort in drei Finger breite Streifen geschnitten, die man fingerlang glatt durchschneidet und schnell, ehe sie erkalten, um ein Rollholz biegt.

134. Wiener Zollen. 250 g feines Mehl, 250 g Zucker, 3 Eier, 4 g feiner Zimt, reichlich 2 g Nelken, 1 g Kardamom, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 3 recht fein gehackte eingemachte Walnüsse.
Nachdem Mehl und Zucker durchgesiebt, werden alle benannten Teile, mit Ausnahme des Mehls, 1/4 Stunde recht stark gerührt; dann wird das Mehl löffelweise hinzugerührt. Nachdem jeder Teelöffel voll dieser Masse in feingestoßenem Zucker umgedreht, formt man längliche Stückchen daraus und läßt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei schwacher Hitze gelb backen.

135. Kleine S-Kuchen. 420 g Mehl, 270 g Butter, 270 g Zucker, 2 ganze Eier, etwas Zitronenschale und Kardamom.
Hiervon macht man im Kalten einen Teig, von welchem man kleine Stückchen auf einem Backbrett lang rollt und solche in oben bemerkter Form auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Blech dunkelgelb backen läßt.

136. Italienische Kuchen. 250 g durchgesiebtes Mehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eier, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit den Eiern, dem Zucker und Orangenblütenwasser 1/4 Stunde gerührt, das Mehl hinzu gegeben und hiervon kleine Kuchen gebacken.

127. HIRSCHHÖRNER. 500 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Mandeln, reichlich 1/2 Tasse Sahne, ebensoviel geschmolzene Butter, 4 Eier.
Hiervon wird ein Teig gemacht, ausgerollt, zu länglich runden Striemen gebacken.

138. BASSUMER KUCHEN. 420 g durchgesiebtes Mehl, 330 g Butter, 210 g Zucker, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale oder 1 kleiner Teelöffel Muskatblüte oder 4 Stück feingestoßene Nelken und etwas Zimt.
Man reibt die Butter zu Sahne, rührt das übrige hinzu, zuletzt das Mehl, macht kleine Bällchen davon, drückt sie auf ein Blech, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker und Zimt und backt sie bei 2 Grad Hitze gelb. – Diese Portion gibt 50 Stück.

139. ZITRONENBROT. Zum Teig 250 g feines Mehl, durchgesiebt, 180 g Zucker, 2 große Eier, abgeriebene Zitronenschale. Zum Überstreuen Mandeln, Zucker und Zimt.
Nachdem dies zu Teig gemacht, wird derselbe ausgerollt, mit Butter bestrichen, mit Mandeln, Zucker und Zimt bestreut, in kleine Stückchen von der Größe eines halben Kartenblatts geschnitten, gelb gebacken und noch heiß über ein Rollholz gebogen.

140. GEBRANNTE MANDELN. 500 g abgeriebene, nicht abgeschälte Mandeln, 500 g Zucker, nach Belieben 4 g Zimt.
Den Zucker befeuchtet man mit Wasser und kocht ihn in einer kleinen Kasserolle bis zu folgender Probe: Man hält eine Gabel hinein, nimmt sie heraus und bläst dagegen; wenn der Zucker in Blasen davonfliegt, so ist er gut und es werden dann die Mandeln hineingeschüttet, die man beständig rührt, bis sie den Zucker aufgenommen haben. Dann setzt man den Topf vom Feuer und rührt sie fortwährend, bis sie trocken geworden sind, wo man dann den Topf wieder ans Feuer setzt und die Mandeln rührt, bis sie glänzen. Nun schüttet man sie auf eine flache Schüssel und pflückt sie voneinander. Nach Belieben kann man, so lange sie noch heiß sind, 4 g Zimt durchrühren.

141. MUSKAZINER-MANDELN. 375 g Mandeln mit der Schale, 375 g Zukker, 8 Eiweiß, 4 g Zimt, 4 g Nelken und abgeriebene Zitronenschale.
Die Mandeln werden abgewischt, gerieben und mit dem Eiweiß, Zucker und Gewürz auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis die Masse beim Anfühlen nicht mehr klebt; dann läßt man sie abkühlen, formt kleine Mandeln daraus und backt sie bei schwacher Hitze.

142. PFEFFERMINZ. 125 g Zucker, einige Tropfen Pfefferminzöl.
Den Zucker lasse man kochen wie zu gebrannten Mandeln, rühre einige Tropfen Pfefferminzöl durch und lasse dies tropfenweise auf eine gut abgeriebene, erwärmte, mit Wachs bestrichene Platte fallen, indem man von einer steifen Papiertüte die Spitze abschneidet und den Zucker durchtröpfeln läßt.

143. BAISERS (SPANISCHER WIND). 500 g Puderzucker, etwas Vanillezukker, von 8 recht frischen Eiern das Weiße.
Letzteres wird zu einem so festen Schaum geschlagen, daß man ihn schneiden kann; Zucker und Vanille langsam hineingestreut, während man immer schlägt; dies mit einem Teelöffel auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt, Zucker darüber gestreut und langsam bei 3 Grad Hitze gebacken.
Oder: Man kocht den Zucker wie bei gebrannten Mandeln, bis er Blasen wirft, und rührt ihn abgekühlt nebst etwas mit Zucker feingestoßener Vanille (Vanillezucker) zu dem steifen Eiweiß. Sollte es nicht ganz dick werden, so gibt man noch gestoßenen Zucker dazu. Nach letzterer Anweisung werden die Baisers fester.

144. BAISERS MIT SCHLAGSAHNEFÜLLUNG. Baisermasse nach vorstehender Anweisung, ferner mit Zucker und Vanillezucker geschlagene Sahne.
Erstere wird mit 2 Eßlöffel wie Eier geformt, mit Zucker bestreut, wodurch die Baisers Glanz erhalten, und auf einem mit Wachs abgeriebenen Blech im Ofen langsam mehr getrocknet als gebacken. Wenn sie ganz trocken sind – sie dürfen höchstens einen gelblichen Schein haben – so nimmt man sie vom Blech und von unten das Inwendige mit einem Löffel heraus, schlägt dicke süße Sahne mit Zucker und Vanille zu ganz festem Schaum, füllt damit in dem Augenblick, wo sie aufgetragen werden sollen, die Hälfte der Baisers und legt die übrigen darauf.

145. BAISERS MIT GELEEFÜLLUNG. 6 Eiweiß, 6 Eßlöffel Puderzucker, etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale. Erstere werden zu steifem Schaum geschlagen, Zucker und Zitronenschale leicht darunter gerührt, doch muß man es gehörig verbinden. Dann nimmt man statt einem Blech ein Brett, damit die Baisers nicht von unten backen, belegt dies mit Papier, setzt die Baisers in Form eines halben, der Länge nach durchgeschnittenen Eies darauf, besiebt sie mit Zucker und backt sie in einem schwach geheizten Ofen. Sobald sie eine rötlich-gelbe Färbung erhalten haben, nimmt man sie heraus, legt zwei und zwei gegeneinander, indem man die Mitte mit etwas Fruchtgelee füllt.

146. SÜSSE MAKRONEN. 750 g Zucker, 500 g geriebene Mandeln, 4 Eiweiß, abgeriebene Schale einer Zitrone.

Die Mandeln werden mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem sehr festen Eiweißschaum eine gute Weile gerührt, mit einem Löffel auf ein heiß gemachtes, mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt, bei schwacher Hitze gelb gebacken. Auch kann man die Makronen auf Oblaten backen, welches am bequemsten ist. Hat man indes beides nicht und muß sie auf Papier backen, so bestreiche man dasselbe, wenn sie aus dem Ofen kommen, auf der untern Seite mit einem nassen Pinsel, wodurch sie sich lösen.

147. Bittere Makronen. Diese werden ebenso gemacht, nur nimmt man 2/3 süße und 1/3 bittere Mandeln und zu 500 g derselben 875 g Zucker oder Puderzucker.

148. Gewürzmakronen. 500 g geriebene Mandeln, 750 g Zucker, 1 abgeriebene Zitrone, 8 g Zimt, etwas Nelken, Muskatblüte oder Muskatnuß und einige Eiweiß.
Vorstehende Teile werden mit soviel Eiweiß vermischt, daß sich die Masse fest verbindet, welches auf folgende Weise geschieht: Man stößt die Masse mit einem hölzernen Löffel eine gute Weile hin und her, ohne sie zu rühren. Die Makronen werden gebacken wie bei Nr. R 146 bemerkt.

149. Pomeranzennüsse. (Vorzüglich.) Reichlich 210 g feines Mehl, reichlich 210 g Zucker, 3 Eier, 45 g Pomeranzenschale, 45 g in kleine Würfel geschnittenes Zitronat.
Man rührt die ganzen Eier mit dem Zucker 1/4 Stunde, gibt das Gewürz und das Mehl dazu, rührt es, bis man kein Mehl mehr sieht, rollt kleine Bällchen davon, setzt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.
Durch einen Zusatz von 1/2 g pulverisiertem Hirschhornsalz wird die Masse lockerer und sehr vermehrt.

150. Mandelnüsse. 210 g feines Mehl, 210 g Zucker, 210 g gestoßene oder geriebene Mandeln, 60 g Butter, 2 Eier, Zitronen- oder Apfelsinenschale.
Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit Eiern, Zucker, Gewürz und Mandeln 1/4 Stunde tüchtig gerührt, das Mehl durchgemischt, kleine Bällchen davon ausgerollt und langsam gelb gebacken.

151. Gewürznüsse. 210 g Mehl, 210 g Zucker, 2 Eier, 60 g grob geriebene Mandeln, 30 g Zitronat, 40 g Orangeat, 2 g Nelken, 2 g Muskatnuß.
Nach vorhergehender Angabe gerührt und gebacken.

152. Pfeffernüsse Nr. 1. 420 g Zucker werden mit 10 Eidottern 1/4 Stunde gerührt, 3 kleine geriebene Muskatnüsse, Zimt nach Belieben und 420 g Mehl dazu gerührt. Wie Mandelnüsse gebacken.

153. WEISSE PFEFFERNÜSSE NR. 2. 420 g feinstes Mehl, 420 g Zucker, 4 Eier, 90 g Zitronat, die Schale einer Zitrone, 1 Muskatnuß, 1 Eßlöffel Zimt, 1 kleiner Teelöffel gestoßene Nelken, 12 g gereinigte Pottasche.
Eier, Zucker, Pottasche und Gewürz werden gut gerührt, auf einem Backbrett mit dem Mehl stark bearbeitet, kleine Kugeln davon geformt und auf einem Blech langsam gebacken.

154. GUTE BRAUNE PFEFFERNÜSSE. 1 kg 250 g Mehl, 625 g Sirup, 250 g Zucker, 125 g Schmalz, 125 g Butter, beides zusammen geschmolzen, 2 große Eier, 38 g in etwas Milch oder Wasser aufgelöste Pottasche, 4 g Nelken, 4 g Kardamom.
Nachdem der Sirup wohl geschäumt und etwas abgekühlt ist, wird solcher zu dem übrigen geschüttet und gut durchgearbeitet. Die Masse wird feiner, wenn sie 8 Tage, viel besser noch, wochenlang vorher angerührt wird und an einem warmen Orte steht. Dann werden kleine Bällchen davon aufgerollt, solche auf einem mit Butter bestrichenen Blech bei guter Mittelhitze etwa 1/4 Stunde aufmerksam gebacken. Bricht man eine Nuß durch und sie ist inwendig locker und trocken, so sind sie gar. Sie haben einen angenehmen Geschmack und halten sich wohl ein Jahr lang.

155. SPRINGERLE. 500 g feinstes Mehl, 500 g Zucker, 4 große Eier, 1 Walnuß groß Butter, 2 große Messerspitzen gereinigte Pottasche, Anissamen.
Zucker, Butter, Eier und die in etwas Milch aufgelöste Pottasche werden 1/4 Stunde gut gerührt und mit dem Mehl, wovon etwas zurückbleibt, zu Teig gemacht. Derselbe wird nun auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, eine Weile verarbeitet, mit dem Rollholz 1/2 Finger dick ausgerollt, mit etwas Mehl bestäubt und mit eigens dazu bestimmten Formen ausgedrückt. Nachdem der ausgedrückte Teig auf den Backtisch gestürzt worden, so daß die Figuren oben liegen, werden solche mit dem Backrädchen voneinander getrennt und auf ein mit Anis bestreutes Backbrett gelegt, wo sie an einem trocknen Orte über Nacht liegen bleiben. Anderntags werden Bleche mit Wachs oder Öl bestrichen, die Springerle darauf gelegt und in einem mäßig warmen Ofen weißgelb gebacken.

156. DICKER BRAUNER KUCHEN. 2 kg bester Sirup, 2 kg Mehl, 500 g Zukker, 375 g länglich geschnittene Mandeln, 1 Tasse geschmolzene Butter, 60 g gereinigte Pottasche, feingehackte Schale einer Zitrone, 15 g Nelken, 15 g Kardamom, 15 g Zimt, alles gröblich gestoßen, nach Belieben auch kleingeschnittenes Zitronat.
Sirup und Zucker läßt man zusammen ein wenig kochen, abgekühlt schüttet man Pottasche, Gewürz, Mandeln, Butter hinzu und rührt dann das Mehl hinein. Nachdem der Teig einige Tage, noch besser an einem kühlen Ort wochenlang gestanden hat, knetet man ihn stark auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett, bis er einem steifen Brotteig ähnlich ist.

Ausgerollt bestreicht man die Kuchen mit Eiweiß oder Rosenwasser und schickt sie auf einem mit Mehl bestäubten Blech zum Bäcker.

157. BASLER LEBKUCHEN. 1/2 l wenigstens 1 Jahr alter Honig, 1 kg 375 g Mehl, 680 g Zucker, 210 g ungeschälte Mandeln, 210 g Pomeranzenschale, 210 g Zitronat, Schale von 2 Zitronen, alles gröblich geschnitten, 45 g Zimt, 8 g Nelken, 2 Teelöffel Muskatblüte, 30 g gereinigte Pottasche, 1 Glas Kirschwasser.
Honig und Zucker werden aufs Feuer gesetzt, wenn es steigt, die grob geschnittenen Mandeln eine gute Weile darin geröstet, dann, vom Feuer genommen, wird das sämtliche Gewürz hinzugefügt und, etwas abgekühlt, die Pottasche durchgerührt. Nachdem kommt das Kirschwasser und zuletzt das Mehl hinzu. Man rollt den Teig, so lange er noch warm ist, 2 Messerrücken dick aus, schneidet ihn in länglich-viereckige Stücke, legt sie dicht zusammen auf ein mit Mehl dick bestäubtes Blech und läßt sie über Nacht liegen. Man backt sie bei gelinder Hitze; die Hitze nach dem Brot in einem Bäckerofen ist eine geeignete. Noch heiß werden sie mit einem Messer durchgeschnitten und, nachdem sie kalt geworden sind, voneinander gebrochen.
Zum Guß läutert man Zucker, läßt ihn kochen, bis er Faden zieht, und bestreicht damit die Kuchen.

158. BASLER LECKERLI. 500 g Honig, 500 g Zucker, 500 g Mandeln mit der Schale, der Länge nach fein geschnitten, 500 g feinstes Mehl, 60 g Zitronat und die Schale von einer Zitrone, klein geschnitten, 1/2 Muskatnuß, etwas Nelken und 1/2 Weinglas Arrak oder Rum.
Man läßt den Honig auf dem Feuer zergehen, schüttet Zucker und Mandeln hinein, rührt es gut durcheinander, fügt das übrige hinzu und verarbeitet es tüchtig zu einem Teig, den man 4–8 Tage zugedeckt stehen läßt. Dann rollt man denselben einen halben Finger dick aus, legt ihn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt ihn bei starker Hitze und schneidet den Kuchen noch warm in beliebige, etwa zwei Finger breite und fingerlange Stückchen.

159. WEISSE NÜRNBERGER LEBKUCHEN. 500 g feinstes Mehl, 500 g Zucker, 500 g geschnittene, im Ofen weiß geröstete Mandeln, 8 Eier, 60 g kandierte Pomeranzenschale, 60 g Zitronat, beides klein geschnitten, 8 g Zimt, 2 g Nelken, 2 g Kardamom, 15 g gereinigte, in etwas Rosenwasser oder Milch aufgelöste Pottasche.
Die Eier werden stark geschlagen, mit dem Zucker und Gewürz 1/4 Stunde gerührt, dann das Mehl mit der Pottasche nach und nach hineingerührt, zuletzt die Mandeln. Vorher schneidet man Oblaten so groß wie Kartenblätter, streicht die Masse darauf und läßt sie bei nicht zu starker Hitze gar werden.

160. GUTE BRAUN- ODER LEBKUCHEN. 1 kg 100 g feines Mehl, 1 kg Zukkersirup, 125 g Zucker, 125 g Butter, 125 g grob geriebene Mandeln, die Schale einer Zitrone, 8 g Zimt, 8 g Nelken, 2 g Kardamom, 30 g gereinigte, in etwas Milch aufgelöste Pottasche.
Den Sirup läßt man auf dem Feuer dünn werden, tut dann Butter, Mandeln und Gewürz hinein, setzt den Topf vom Feuer, rührt das Mehl allgemach dazu, und wenn es abgekühlt ist, auch die Pottasche. Die Masse wird besser, wenn sie 8 Tage an einem warmen Orte steht. Man knete alsdann erst vor dem Backen die Pottasche durch und bringt sie einen halben Finger dick auf ein heißgemachtes mit weißem Wachs bestrichenes und wieder abgewischtes (in Ermangelung mit Butter bestrichenes) Blech und setze sie bei etwas mehr als 2 Grad Hitze in den Ofen. Die Kuchen sind, sobald sie inwendig trocken sind, gar, und werden dann sogleich mit einem scharfen Messer auf der Platte in Form eines Kartenblattes geschnitten. Will man sie glasieren, so schlägt man Eiweiß etwas schaumig, rührt es mit Zucker zu einer flüssigen Masse, bestreicht damit die Kuchen ganz dünn und läßt es eben trocknen.

161. HONIGKUCHEN. 1 kg Honig, 1 kg Mehl, 250 g Butter, 180 g Mandeln mit der Schale, Schale einer Zitrone, 8 g Nelken, 4 g Kardamom, 30 g gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche.
Honig und Butter läßt man kochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt Mehl, Gewürz und die gröblich gestoßenen Mandeln hinzu, mischt, wenn der Teig etwas abgekühlt ist, die Pottasche gut durch und läßt ihn über Nacht liegen. Danach rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, macht ihn mit einer Form oder einem Backrädchen zu kleinen viereckigen Kuchen, legt auf alle Enden gespaltene Mandeln und ein Stückchen Zitronat und backt sie gelbbraun.

162. HOLLÄNDISCHE HYLIKMAKER. 1 kg 250 g Mehl, 625 g brauner Zucker, 375 g brauner Honig, 60 g Orangeat und 60 g Zitronat, in Stückchen geschnitten, 4 g Zimt, eine geriebene Muskatnuß, 30 g gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche.
Der Teig wird wie Honigkuchen gemacht, auf der Platte einen halben Finger dick gebacken, warm in beliebige Stücke geschnitten.

163. HOLLÄNDISCHE KRACKELINGE. Man macht von 250 g feinem Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter, 2 Eidottern, 1 Eßlöffel voll saurer Sahne und 1 Eßlöffel voll gestoßenem Koriander einen Teig, von dem man Stückchen abbricht, solche mit der Hand lang rollt, zu Brezeln oder Kränzchen formt und bei 2 Grad Hitze gelb backt.

164. HOLLÄNDISCHE MOPPEN. 500 g Mehl, 500 g Zucker, 4 ganze Eier, 2 g Nelken, 15 g gereinigte, in etwas Milch aufgelöste Pottasche. Diese

Masse wird stark verarbeitet, in walnußgroße Kugeln gerollt, 1/2 Mandel oder 1 Stückchen Orangeat darauf gedrückt und gebacken.

165. BENTHEIMER MOPPEN (KÜMMELKUCHEN). 1 kg 250 g Mehl, 750 g feiner Zucker, 250 g Butter, reichlich 3/8 l Milch, 3 Eßlöffel voll gemahlener Kümmel, 15 g Pottasche.
Butter, Zucker, Milch und Kümmel werden zum Kochen gebracht; abgekühlt wird die Pottasche hinein zerrührt und solches in die Mitte des Mehles geschüttet, das Ganze zu einem Teig gemacht und zum Ballen geformt. Alsdann wird derselbe in Scheiben geschnitten, jede Scheibe einen kleinen Finger dick ausgerollt, mit kleinen blechernen Formen ausgestochen und wie Pfeffernüsse gebacken.
Anmerkung: Statt des Kümmels kann jedes andere Gewürz zu diesen Moppen genommen werden.

166. SANDTÖRTCHEN. Kleine ausgestrichene Formen werden mit der Sandkuchenmasse Nr. R 36 zu 2/3 gefüllt und langsam gebacken. In verschlossenem Porzellangefäß erhält sich dieses Backwerk lange frisch.

167. BISKUITTÖRTCHEN. Man füllt kleine ausgestrichene Formen zur Hälfte mit einer beliebigen Biskuitmasse und backt sie bei starker Mittelhitze gelb.

168. KLEINE SAHNEKUCHEN. 250 g Mehl, 180 g Butter, 1 Ei, 60 g feiner Zucker, reichlich 2 Eßlöffel saure Sahne.
Dies alles wird zu Teig gemacht, ausgerollt, mit einem Glase zu kleinen Kuchen ausgestochen, welche mit gelbbrauner Butter bestrichen, mit Zukker und Zimt bestreut und auf einem Blech im Ofen gebacken werden.

169. GUTE SAHNEKRINGEL. 500 g trocknes Mehl, 375 g Butter, 10 Eßlöffel dicke saure Sahne; zum Bestreichen geschmolzene Butter oder Ei, Zucker und Zimt.
Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermengt, in die Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Sahne hineingegeben und schnell zu leichtem Teige verarbeitet. Es werden von demselben Stückchen abgebrochen, diese mit der Hand 10 cm lang gerollt, die beiden Enden nach innen gebogen und in der Mitte zusammengedrückt. Dann werden die Kringel mit etwas zurückgelassener geschmolzener Butter oder Ei bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und bei guter Hitze schnell gebacken.

170. TEEKRINGEL. 500 g feines Mehl, 90 g Butter, 30 g Zucker, 4 ganze Eier, 8 g Zimt, 4 g kandierte gestoßene Orangenblüten und etwas Salz.
Dies alles verarbeite man zu einem festen Teig, rolle ihn einen Strohhalm

breit aus, steche mit einem weiten Bierglase Platten davon aus und mache diese durch Ausstechen mit einem Likörgläschen zu fingerbreiten Ringen. Diese lege man in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, gieße, wenn es aufzukochen beginnt, etwas kaltes hinzu, hebe den Kessel vom Feuer und lasse die Kringel so lange darin, bis sie schwimmen, und lege sie dann mit dem Schaumlöffel auf ein ausgebreitetes Tuch. Sobald sie abgetrocknet sind, werden sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und in einem mäßig geheizten Ofen so lange gebacken, bis sie von außen hellgelb und inwendig ganz hohl sind.

171. Kleiner Zwieback. (Ganz vorzüglich.) 1 kg 375 g Mehl, 250 g Zucker, 180 g Butter (oder halb Butter, halb gutes Schmalz), ein reichlicher halber Liter Milch, 60 g frische Hefe, 3 Eier, etwas Muskatblüte und Nelken.
Das Mehl wird erwärmt, in eine Backmulde getan, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die erwärmte Milch nebst Eiern, Gewürz und der in etwas Milch zerrührten Hefe hineingegossen, zu einem weichen Teige angerührt und zugedeckt etwa 1 Stunde zum Aufgehen hingestellt. Dann wird der Zucker nebst der in Stückchen zerpflückten Butter hinzugefügt, mit dem übrigen Mehl vermengt und der Teig in der Mulde recht tüchtig geworfen (siehe Nr. R 1). Dann bricht man von demselben kleine Stücke, etwa 50–60 g schwer, formt sie auf dem Backbrett mit der Hand recht rund und glatt, legt sie auf ein gut abgeriebenes, bestrichenes Backblech und läßt sie in einem warmen Zimmer nochmals gut aufgehen. Ist dieses geschehen, so schiebt man sie bei mäßiger Hitze in den Ofen, läßt sie 20–15 Minuten backen und auf dem Blech erkalten. Danach werden sie vorsichtig mit einem scharfen Messer sägend durchgeschnitten, wobei der Zwieback nicht im geringsten gedrückt werden darf, und – die Schnittseite nach oben – abermals im Ofen gelb gebacken.
Um den Zwieback recht kroß zu backen und ihn lange frisch zu erhalten, lasse man ihn, nachdem er durchgeschnitten, gebacken und erkaltet ist, nochmals im Ofen erwärmen.

172. Gute Mandelkränze. Zum Teig: 875 g feines Mehl, 500 g Butter, 60 g Hefe, 1/4 l warme Milch und 2 Eidotter. Auf die Kränze: 180 g grob gestoßene Mandeln, 2 Eiweiß, Zucker und Zimt.
Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl, wovon ein Teil zum Überstreuen zurückbleibt, vermischt, die mit etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe, welche mit den Eidottern und der Milch durchgerührt worden, in die Mitte des Mehls geschüttet und zu weichem Teig gemacht, der jedoch nicht an der Hand kleben darf. Von diesem Teige nimmt man kleine Stücke, rollt sie lang und biegt sie rund zusammen, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, drückt sie in eine Mischung von Mandeln, Zucker und Zimt und legt sie nicht zu dicht nebeneinander

auf ein Blech. Nachdem sie langsam aber gut aufgegangen sind, backt man sie bei starker Mittelhitze dunkelgelb.
Anmerkung: Aus dieser Portion werden 65–70 Kränze.

173. Eierkränze. Zum Teig 420 g feines Mehl, 420 g Butter, 125 g Zukker, die Dotter von 6 recht hart gekochten Eiern, 1/2 Tasse Arrak oder Rum; auf die Kränze 125 g Zucker mit etwas Zimt vermischt.
Die Eidotter werden fein gerieben, mit dem übrigen zum Teig gemacht, kleine Kränze davon geformt, mit Ei oder geschmolzener Butter bestrichen, in Zucker und Zimt platt gedrückt, bei rascher Hitze gebacken.

174. Spritzgebackenes. 330 g feines Mehl, 330 g Butter, 210 g Zucker, 5 Eidotter, Saft und Schale einer Zitrone und 4 g Zimt.
Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem durchgesiebten Zucker, Gewürz und den Eidottern stark gerührt, dann das Mehl durchgemischt, die Masse portionsweise in eine Spritze gefüllt und in der Form eines S auf ein Blech gebracht, wobei man mit der Spritze während des Drucks die dazu erforderliche Wendung macht. Zum Backen gehört bei starker Hitze etwa 1/4 Stunde, das Gebackene muß dunkelgelb, nicht braun sein.

175. Windbeutel Nr. 1. 1/4 l Wasser, 250 g durchgesiebtes Mehl, 250 g Butter, 8 frische Eier.
Man läßt die Butter mit dem Wasser kochen, streut und rührt das Mehl hinein und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Nachdem solches nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach die Eier mit etwas Muskatblüte oder abgeriebener Zitronenschale zu der Masse. Dann legt man dieselbe mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel in Walnußgröße bei gehörigen Zwischenräumen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, setzt dieses, ohne es einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen stark geheizten Ofen und läßt die Bällchen gelb backen. Sie sind schnell gar, werden mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen.
Anmerkung: Aus dieser Portion werden 35–40 Stück. Wünscht man die Windbeutel zu füllen, so rührt man Zucker mit Zitronensaft dicklich, sticht, so wie sie aus dem Ofen kommen, oben hinein und gibt davon 1/2 Teelöffel in die Öffnung; auch kann man sie mit Fruchtmarmelade füllen.

176. Hoch aufgehende Windbeutel Nr. 2. 1/2 Tasse Milch, 5 gehäufte Eßlöffel Mehl, 120 g Butter, 5 Eier und etwas Salz.
Diese Windbeutel werden in einer Ballbäuschenform gebacken wie folgt: In die Milch wird abwechselnd ein Löffel Mehl und ein Ei verrührt und die Masse stark geschlagen. Dann teilt man die Butter in 10 Teile, legt sie in die Vertiefungen der Form und stellt dieselbe in einen heißen Back-

ofen. Sobald die Butter steigt, füllt man die kleinen Behälter zur Hälfte mit dem eingerührten Teig und bestreut sie beim Herausnehmen stark mit Zucker und Zimt.

177. SCHWANENHÄLSE. Dazu die in Nr. R 175 bemerkte Masse, doch nur mit 6 Eiern. Es werden Stückchen davon abgebrochen, diese mit grob gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt einen Finger dick und einen Finger lang gerollt, wie Schwanenhälse gebogen und auf einer Platte bei starker Hitze gebacken.

178. ZIMTRÖLLCHEN. (DICKE EISERKUCHEN.) 500 g feines Mehl, 500 g Zukker, 250 g Butter, 9 Eier, 4 g Zimt und abgeriebene Zitronenschale.
Man reibt die Butter zur Sahne, rührt nach und nach abwechselnd Eier und Zucker hinzu, rührt dies stark eine gute Weile, mischt das Gewürz und danach das Mehl durch, formt von dieser Masse kleine Bälle, welche ein Rollkucheneisen füllen, gewöhnlich nimmt man sie 20 g schwer. Dann wird dasselbe über einem hellen Holzkohlenfeuer mit Speck bestrichen, ein Bällchen in die Mitte gelegt, langsam zugedrückt, in einigen Minuten auf beiden Seiten gelb gebacken und sofort trichterförmig oder über ein dünnes Rollholz gebogen.
Aus dieser Masse werden 60 Stück.

179. HIPPEN. (DÜNNE EISERKUCHEN.) 420 g feinstes Mehl, 210 g gestoßener Kandiszucker, 180 g Butter, 1 Ei, abgeriebene Zitronenschale und Zimt, nach Belieben auch 1 Eßlöffel Anissamen.
Der Kandiszucker wird in 1/2 l kochendem Wasser aufgelöst, etwas abgekühlt, mit der geschmolzenen Butter, dem Mehl, Gewürz und Ei eine gute Weile tüchtig gerührt und womöglich erst am andern Tage gebacken. Man gibt jedesmal einen Eßlöffel voll, oder soviel, wie zum dünnen Bedecken des Eisens notwendig ist, hinein, bestreicht solches anfangs und zuweilen mit einer Speckschwarte, macht das Eisen langsam zu, backt die Kuchen auf beiden Seiten in 2–3 Minuten gelb und biegt sie im Eisen zu kleinen Rollen.

180. DEUTSCHE WAFFELN. 375 g feines Mehl, 250 g gute Butter, reichlich 1/2 l lauwarme Milch, 7 frische Eier, 45 g Hefe, in etwas Milch aufgelöst, 1/2 Weinglas Arrak oder Rum, Muskatblüte oder Zitronenschale.
Die Butter wird zu Sahne gerieben und, nachdem abwechselnd die ganzen Eier, Mehl, Milch und Hefe nebst Gewürz hinzugerührt worden, der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft, der Branntwein durchgemischt und zugedeckt 3–4 Stunden zum langsamen Aufgehen hingestellt. Sobald sich die Masse stark gehoben hat, fängt man bei gleichmäßigem, nicht starkem Feuer zu backen an, wobei man das Waffeleisen zuweilen mit einem Stückchen Butter, welches in ein Läppchen gebunden wird, oder mit

einer Speckschwarte bestreicht. Dann gibt man einen kleinen Rührlöffel voll Teig hinein, hält das Eisen eine kleine Weile auf beiden Seiten ins Feuer, öffnet und klappt dasselbe zum Loslassen zusammen und bestreut die gelb gewordenen Waffeln beim Herausnehmen mit Zucker.

181. HOLLÄNDISCHE WAFFELN. 420 g Mehl, 210 g Butter, 8 frische Eier, 1/2 l lauwarme Milch, 45 g Hefe, wenn es beliebt, auch etwas Gewürz.
Der Teig wird wie im Vorhergehenden behandelt, zum langsamen Aufgehen 4 Stunden hingestellt, und wenn derselbe im vollen Gären ist, vor dem Backen 1/2 Bierglas kaltes Wasser hinzugegossen und einmal durchgerührt.

182. WAFFELN VON SÜSSER SAHNE. 500 g Mehl, 250 g Butter, reichlich 3/4 l süße Sahne, 9 Eier, von 4 bleibt das Weiße zurück, Zitronenschale oder Muskatblüte. Man kann den Teig, welcher nach vorhergehender Angabe gebacken wird, mit Zucker vermischen oder die Waffeln damit bestreuen.

183. BALLBÄUSCHEN VON SAURER SAHNE. Auf jedes Ei 1 Eßlöffel dicke saure Sahne, 1/2 Löffel feines Mehl, etwas Zucker, Muskatblüte und wenig Salz.
Die Masse wird gut gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß kommt zuletzt hinzu. Hiervon gibt man stark einen Eßlöffel voll in eine Ballbäuschenpfanne, in welcher man Butter hat heiß werden lassen, backt sie gelbbraun und bestreut sie mit Zucker. Sie werden warm gegessen.

184. APFELBALLBÄUSCHEN. 500 g Mehl, reichlich 1/4 l Milch, 60 g Butter, 3 Eier, 3 Dotter, 45 g Hefe, eine Messerspitze Salz, 60 g Korinthen, 1 Suppenteller in kleine Würfel geschnittene zarte saure Äpfel, Saft einer ganzen, Schale einer halben Zitrone oder etwas Zimt, gehörig Zucker und nach Belieben 60 g feingeschnittene Mandeln.
Der Teig wird stark geschlagen, zum langsamen Aufgehen an einen zugfreien, warmen Ort gestellt. Dann rührt man die Äpfel mit etwas Butter über Feuer, daß sie warm, aber nicht weich werden, gibt die warm gewaschenen Korinthen, das Gewürz, gehörig Zucker und nach Belieben 60 g geschnittene Mandeln hinzu. Wenn der Teig stark gärt, so rührt man das erwärmte Gemengsel durch und backt die Masse löffelweise in einer Ballbäuschenform oder in Schmelzbutter, wozu das Verfahren nachstehend näher angegeben ist.

185. Allgemeines. Butter gibt dem Backwerk den feinsten Geschmack. Auch ist gutes Schweineschmalz zum Ausbacken sehr gut, sowie feines Öl. Was nun davon angewendet werden soll, davon richte man die Quantität nicht gar zu sparsam ein, weil das zu Backende in reichlichem Fett weniger von demselben aufnimmt, einen angenehmen Geschmack erhält und das gebrauchte Fett bei einem kleinen Zusatz von frischem zweimal angewendet und danach für gewöhnliche Gemüse benutzt werden kann. *Vorsicht.* Das Fett zum Backen muß so heiß gemacht werden, daß eine hineingelegte Probe sogleich nach oben geworfen wird. Je schneller das zu Backende sich darin bräunt, desto weniger vermag das Fett einzudringen, was dadurch noch mehr zu vermeiden ist, daß ein Stück Ingwer in den Topf gelegt wird. Sollte das Fett gar zu stark erhitzt worden sein, so ist es notwendig, den Topf einige Minuten vom Feuer zu entfernen, ehe das Bestimmte hinein kommt; doch beachte man dabei, wenn Kinder in der Nähe sind, die größte Vorsicht. Bei Hefeteig, welcher geformt und zum Aufgehen auf ein Backbrett gelegt wird, wie z. B. Berliner Pfannkuchen, wird die obere Seite zuerst ins Fett gelegt und, gleich anderem Gebäck, mittelst eines eisernen Löffels mit Fett begossen und mit einer Gabel untergetaucht, wobei es gut ist, den Topf oftmals ein wenig zu rütteln.

186. Berliner Pfannkuchen. Zum Teig 1/4 l Milch, 125 g Butter, 1 Ei und 5 Eidotter, 45 g Hefe, 45 g Zucker, 1 Teelöffel Salz und feines Mehl nach Bedarf; ferner zum Füllen beliebiges Eingemachtes: Johannisbeer-, Kirsch-, Zwetschen- oder Dreifruchtmarmelade oder -konfitüre.
Mehl und Butter werden vorher erwärmt. Dann schlägt man die Eier, rührt die lauwarme Milch nebst Hefe, Zucker und Salz hinzu und macht dies mit feinem Mehl zu einem leichten Teig, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft und nicht mehr am Löffel klebt. Darauf legt man ihn zum langsamen Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett. Ist das nun geschehen, so rollt man ihn einen Finger dick aus, legt mit dem Teelöffel Eingemachtes darauf, ein Stück Teig darüber, sticht mit einem Ausstecher oder Glase Kuchen davon aus, bestreicht sie da, wo sie zusammentreffen, mit Ei, legt sie auf Stücke Papier, welche vorher mit etwas Mehl bestäubt sind, und läßt sie in der Wärme langsam aufgehen. Unterdes lasse man Schmelzbutter kochend heiß werden, 3–4 Kuchen zugleich vom Papier – die obere Seite nach unten – ins Fett gleiten und verfahre weiter nach vorhergehender Vorschrift. Die Pfannkuchen müssen eine gelbbraune Farbe erhalten, werden noch heiß mit einer Mischung von Zucker und Zimt bestreut und ganz frisch gegessen.

187. Spritzgebäck. 180 g feines Mehl, die gleiche Menge Wasser, 90 g Butter, 5 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Wasser und Butter läßt man kochen, streut das Mehl hinein und rührt es, bis es trocken wird und nicht mehr am Topfe klebt. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt unter die heiße Masse 1 Ei, Zitronenschale, Zucker und, wenn sie abgekühlt ist, die andern Eier. Dann wird der Teig stark geschlagen, in eine Spritze gefüllt, in kochende Schmelzbutter gedrückt, gelb gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

188. SCHNEEBÄLLE. 250 g Mehl, 60 g Butter, 1/4 l Wasser, 8–9 Eier, zum Bestreuen Zucker und Zimt.
Wasser, Butter und Mehl rühre man wie im Vorhergehenden trocken ab, wenn es abgekühlt ist, rühre man die Eier hinein und schlage den Teig mit einem Löffel, bis er zart ist. Alsdann mache man mit 2 Eßlöffeln Ballen davon und backe sie wie Berliner Pfannkuchen in Schmelzbutter gelb. Sie werden heiß mit Zucker und Zimt bestreut.
Anmerkung: Wenn man die Eier vorher in warmes Wasser legt, so gehen die Schneebälle besser auf.

189. BUTTERKRÄNZE. 420 g Mehl, 60 g Butter, 60 g feingeriebene Mandeln, worunter einige bittere sind, 1/8 l Milch, 1 Ei und 4 Eidotter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Nelken und Kardamom, 30 g Hefe.
Milch und Butter mache man lauwarm, rühre Eier, Rosenwasser, Mandeln, Gewürz, Hefe und Mehl hinzu, schlage den Teig stark und lege ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett.
Nun werden davon kleine Stücke länglich gerollt, zu Kränzen geformt, in welche man rund herum kleine Einschnitte macht und die man zum Aufgehen hinlegt, bis alle fertig sind. Dann fängt man mit den erstgemachten wie Berliner Pfannkuchen zu backen an. Sie dürfen aber nur hochgelb werden.
Man bestreut sie ebenfalls heiß mit Zucker und Zimt.

190. KRÄPFEL. 500 g Mehl, 60 g Butter, 45 g Zucker, reichlich 1/4 l Milch, 3 Eier, etwas Nelken, Zimt und Kardamom.
Alles dies wird vorher erwärmt und zu Teig gemacht, in zwei Finger breite, lange Streifen geschnitten, diese der Länge nach dreimal so weit eingeschnitten, daß sie nur eben zusammenhalten, lose durcheinander geflochten und gebacken.

191. RÄDERKUCHEN (HOBELSPÄNE). Man schlage 3 Eier mit etwas Zucker und Muskatblüte und rühre soviel Mehl hinzu, daß es ein Teig wird, der sich rollen läßt. Dann rolle man denselben so dünn wie möglich aus, schneide ihn mit dem Backrädchen in viereckige Stücke und backe diese in Butter oder Schmalz nach vorstehender Angabe. Beim Herausnehmen bestreue man das Gebackene mit einer Mischung von Zucker und Zimt, besprenge es stark mit Rosenwasser und bestreue es nochmals.

192. Gute Ölkrabben. 1 kg feines Mehl, 375 g gewaschene Rosinen, 180 g Butter, 75 g Hefe, gut 1/2 l Milch, 4 Eier und 2 Teelöffel Salz.
Die Hefe wird mit etwas lauwarmer Milch angerührt, in der Mitte des Mehls, welches zuvor in der Nähe des Feuers erwärmt ist, eine Vertiefung gemacht, Salz, abgeschmolzene Butter, Milch, Eier, Hefe und Rosinen hinzu gegeben, dies alles mit dem Mehl gerührt, der Teig mit dem flachen Löffel eine gute Weile stark geschlagen, mit einem erwärmten Deckel zugedeckt und zum Aufgehen hingestellt. Ist der Teig ganz gehörig aufgegangen, so tunkt man einen Eßlöffel (des Schmelzens wegen aber keinen von Zinn) in kochend heißes Öl und gibt dann von dem Teig löffelweise soviel Bällchen hinein, wie nebeneinander liegen können, tunkt sie unter, dreht sie einmal mit einer Gabel um, nimmt sie, nachdem sie dunkelgelb geworden ist, heraus und bestreut sie mit Zucker und Zimt.
Anmerkung: Es gehört hierzu, wie zu allem in Fett Gebackenem, ein gutes Feuer.

193. Schlesische Griesschnitten. 1 l Milch, 2 gehäufte Tassen guter Grieß, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Muskatblüte und eine reichliche Messerspitze Salz, ferner einige Eier, Zucker und gestoßener Zwieback.
Man lasse die Milch kochen, rühre Grieß, Gewürz, Zucker und Salz hinzu und lasse es unter stetem Rühren ein wenig kochen. Dann mische man die 2 Eidotter durch, streiche es einen Finger dick auf flache, mit Mehl bestäubte Schüsseln; erkaltet, schneide man es in drei Finger breite Streifen, die größeren in 2–3 Teile, und bestäube jede Schnitte von allen Seiten mit Mehl. Danach schlage man einige Eier mit Zucker, drehe die Schnitten darin um, bestreue sie mit gestoßenem Zwieback und backe sie in Schmelzbutter dunkelgelb.
Man kann auch einen dick gekochten Reisbrei nehmen, die Schnitten in Mehl umdrehen, in Backbutter gelb werden lassen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

194. Schweizer Semmelgericht. Milchbrötchen, Milch, Zucker und Zimt.
Die kleinen Semmeln oder Milchbrötchen werden der Breite nach einmal durchgeschnitten, in Milch eingeweicht, so daß sie durch und durch weich werden, und zum Abtröpfeln auf schräg gestellte Schüsseln gelegt. Dann werden sie in kochender Schmelzbutter gelbbraun gebacken, sogleich mit Zucker und Zimt bestreut und womöglich warm zur Tafel gegeben. Sie passen zum Tee, auch mit geschlagener Sahne oder mit einer Weinsauce als Nachgericht.

195. Äpfel in Ausbackteig. Große, saftige und recht mürbe Äpfel, Arrak und Zucker, eine Klare nach Nr. A 31–33, Zucker und Zimt.
Man schält und schneidet die Äpfel in fingerdicke Scheiben, entfernt das

Kerngehäuse, läßt sie mit Arrak und Zucker durchziehen, tunkt sie in die Klare, backt sie in Schmelzbutter dunkelgelb und bestreut sie sogleich mit Zucker und Zimt.
Anmerkung: Damit die Äpfel bald nach oben kommen und also weniger Fett aufnehmen, lege man nicht über 6 Stück zugleich ins Fett.

196. MANDELRÖLLCHEN. Man schlage einen Pfannkuchenteig von 90 g Mehl, 4 frischen Eiern, 1/8 l dicker saurer Sahne, 1/8 l heißem Wasser, etwas Muskatblüte oder Zitronenschale und Salz. Dann lasse man auf gleichmäßig schwachem Feuer in einer großen, sauber ausgescheuerten Pfannkuchenpfanne Butter heiß werden, breite den Teig darin messerdick aus und schiebe ihn, sobald er sich löst, auf eine flache Schüssel, ohne ihn umzuwenden. Danach schneide man den Kuchen in fingerbreite Streifen, streue ein Gemengsel von lang und fein geschnittenen süßen Mandeln, Zucker und Zimt darüber, mache die Streifen zu kleinen Rollen, bestreiche das Ende mit etwas Ei und backe sie in Schmelzbutter.

197. MAKRONENRÖLLCHEN. Hierzu werden dünne Pfannkuchen bei einmaligem Umwenden blaßgelb gebacken. Dann stellt man 125 g süße Makronen, worunter einige bittere sind, nebst 1/4 l weißem Wein und Zucker aufs Feuer, rührt, wenn die Makronen weich sind, soviel geriebene Semmel hinzu, wie nötig ist, die Masse zu verdicken. Hiermit werden die in Streifen geschnittenen Pfannkuchen bestrichen, aufgerollt und in Schmelzbutter gebacken.

198. ENGLISCHER SCHNITT. 90 g feines Mehl, 6 Eier, 1/2 l 1 Teil Wasser, 2 Teile warme Milch, mit 1 Tasse dicker saurer Sahne vermischt, Muskatblüte und etwas Salz.
Mehl, Eidotter, Milch und Gewürz werden stark geschlagen, mit dem zu steifen Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt und mit Butter zu einem großen Pfannkuchen blaßgelb gebacken. Von demselben werden schrägwinkelige Stücke von der Größe eines Kartenblattes geschnitten, diese in halb Butter, halb Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.
Dieses Gebäck von waffelähnlichem Geschmack wird zum Kaffee und Tee gegeben.

IV. BROT ZU BACKEN

199. SEMMELN ODER MILCHBRÖTCHEN. Zu 1 l frischer Milch 2 kg Mehl und 45 g frische Hefe, etwas Salz.
Nachdem das Mehl einige Stunden vorher an einem warmen Orte gestanden und die Milch lauwarm gemacht ist, wird die aufgelöste Hefe zu letzterer gegossen und so viel Mehl hineingerührt, daß es eine brei-

artige Masse wird, die man mit Mehl überstäubt und zudeckt und zum Gären an einen warmen Ort stellt. Das übrige Mehl bleibt zum Auskneten zurück, welches aber erst dann geschehen darf, wenn der Teig stark geht und auf der Oberfläche Risse entstehen, wo dann das Salz hinzukommt und derselbe mit dem übrigen Mehl so lange verarbeitet wird, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Wenn dies geschehen, schlage oder werfe man den Teig nach Nr. R 1, forme ihn zu Brötchen von beliebiger Form, welche von außen ganz glatt sein müssen und keine Risse haben dürfen, lasse sie auf dem Blech nochmals ein wenig aufgehen, mache dann einen Einschnitt darein, bestreiche sie auch nach Belieben mit verdünntem Ei, schiebe sie in einen gut geheizten Ofen und lasse sie nicht über das Garsein hinaus backen.

200. Milchbrötchen mit Butter. Man macht denselben Teig wie im Vorhergehenden, indes fügt man beim Verarbeiten desselben 4 Eier und 125 g Butter hinzu, formt kleine Milchbrötchen, die auf dem Blech noch ein wenig aufgehen und schnell backen müssen.

201. Feines gesäuertes Roggenbrot. Zu 1 l Wasser nimmt man 2,5 kg gesiebtes Roggenmehl und etwas Sauerteig von der Größe eines Apfels.
Des Abends vor dem Backtage mengt man, nachdem das Wasser gehörig warm gemacht ist, einen Teil des Mehls mit dem Wasser und dem Sauerteig zu einem Brei, bestäubt ihn gut mit Mehl und stellt ihn bis zum andern Morgen an einen warmen Ort. Darauf knetet man ihn mit etwas Salz und dem übrigen Mehl gut aus, macht ein langes Brot davon, legt es zum Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett und läßt in einem gut geheizten Ofen 2 Stunden backen.
Sollte der Teig am Morgen noch nicht genug aufgegangen sein, so kann man beim Auskneten etwas Hefe zusetzen. Mengt man den Teig mit guter Buttermilch statt Wasser, so wird das Brot noch besser; man nimmt dann nur die Hälfte Sauerteig.

202. Gutes Brot von gekeimtem Roggen. Zu 1 l Milch, welche etwas mehr als lauwarm gemacht sein muß, rechnet man 3–4 kg gesiebtes Roggenmehl und 90 g gute Hefe.
Abends vor dem Backtage wird die Milch mit etwas Mehl, Salz und der Hälfte Hefe gleich einem Pfannkuchenteig angerührt und im Winter über Nacht in eine warme Stube gestellt. Anderntags wird der Teig mit der übrigen Hefe und Mehl ausgeknetet, verarbeitet und zu länglichen Broten geformt, die, gut aufgegangen, in einem passend geheizten Ofen 2 Stunden gebacken werden.
Anmerkung: Durch das Anrühren des Teiges am vorhergehenden Tage erhält derselbe einen Anflug von Säure, welche die Ursache sein muß, daß das Brot gut gerät.

S Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte uud Gewächse



1. Regeln beim Einmachen. Vorab wird beim Einmachen von Pflaumen und Zwetschen auf ein sorgfältiges Abreiben aufmerksam gemacht, weil solches mit dem Erhalten in genauer Verbindung steht. Zu dem Zweck lege man ein reines Tuch auf den Tisch, fasse die Früchte der Länge nach an und reibe sie strichweise rings umher ab, wodurch diese Arbeit, welche sehr oft in die Länge gezogen wird, gut und rasch vonstatten geht. Um die Früchte gut zu erhalten, darf man dieselben in keinem Topfe kochen, in welchem etwas Fettiges gewesen ist. Auch sorge man für guten Essig.

Fremdartige Dünste. Während des Einkochens der Früchte oder des Fruchtsaftes darf auf dem Herde nichts Fettiges noch sonst etwas gekocht werden, was Dunst und Geruch hervorbringt, wie es besonders beim Abkochen aller Gemüse der Fall ist. Das Feuer muß vorher gehörig besorgt, und ist es ein Kohlenfeuer, so darf nicht von oben darin gestöckert werden, weil der dadurch entstehende Qualm nachteilig einwirkt.

Sorgfalt beim Zubinden. Nach dem Einkochen der Früchte ist es zum Erhalten eine Hauptbedingung, sofort ein reines Tuch darüber zu decken, damit nicht Fliegen oder Mücken hineinfallen und Gärung bewirken. Nach dem Erkalten aber darf das Zubinden der Töpfe und Gläser nicht hinausgeschoben werden, indem durch Offenstehen derselben, und wären

es nur 1–2 Tage, der Grund zum Verderben gelegt ist. Alle eingemachten Früchte müssen völlig mit Saft oder Brühe bedeckt sein. Diejenigen Früchte, die mit Zucker in kurzer, sämiger Brühe eingemacht sind, werden mit einem darauf passenden Stückchen Papier, das mit Weinbrand oder Arrak stark angefeuchtet ist, belegt und die Gläser zugebunden.

Fruchtsäfte. Fruchtsäfte bewahre man entweder in kleinen halben Flaschen oder Medizingläsern. In kleinen Haushaltungen sind letztere zweckmäßig, indem eine angebrochene Flasche sich nie lange erhält. Die Flaschen müssen vor dem Einfüllen ganz sauber gespült und inwendig völlig getrocknet sein. Hat man die Flaschen oder Gläser bis auf einen stark zweifingerbreiten Raum angefüllt, so dient es zum Erhalten der Fruchtsäfte, einen Teelöffel voll Arrak oder Franzbranntwein darauf zu gießen. Alsdann verschließe man sie mit guten, neuen Korken, welches vorsichtig geschehe, damit solche nicht mit Saft angefeuchtet werden, verlacke sie oder binde ein Stückchen doppeltes Papier darüber, ohne sie zu schütteln, und bewahre sie aufrecht stehend an einem trocknen, kühlen, etwas dunkeln Orte.

Leichtes Beschweren der Essigfrüchte. Früchte, welche mit Essig eingemacht sind, wie Gurken, Zwetschen, Kirchen etc., bedecke man mit einer passenden Schieferscheibe und lege einen kleinen saubern Stein darauf, der aber nur so schwer sein darf, daß er das Eingemachte unter Flüssigkeit hält, nicht starken Druck hervorbringt.

Zubinden der Töpfe und Bemerken des Inhalts. Die letztgenannten Früchte können ohne Nachteil mit neuem, doppelt gelegtem Papier zugebunden werden. Es gehört mit zur Akkuratesse einer jungen Hausfrau und macht sich hübsch und freundlich, wenn beim Zubinden der Töpfe oder Gläser ein gleichmäßiges Streifchen weißes Papier in der Mitte übergelegt, festgeklebt und darauf der Inhalt, Monat und die Jahreszahl bemerkt wird.

Luftiger und kühler Standort. Sind nun die eingemachten Früchte, wie bemerkt worden, behandelt, so sorge man dafür, daß sie an einen möglichst kühlen, recht luftigen, trocknen Ort gestellt werden. Der Keller eignet sich der Feuchtigkeit wegen ganz und gar nicht dazu, am wenigsten im Winter. Vorzüglich aber ist der Platz auf einem Schranke, welcher in einem kalten, luftigen, frostfreien Raume steht. In heißer Jahreszeit ist man jedoch auf den Keller angewiesen.

Bemerkungen beim Öffnen der Töpfe. Wird nun endlich noch beachtet, daß beim Öffnen der Töpfe oder Gläser kein Hauch darüber hingeht, daß das Eingemachte mit einem reinen silbernen oder einem einzigen zu diesem Zwecke dienenden kleinen hölzernen Löffel herausgenommen, glatt gestrichen und die Gefäße sogleich wieder zugebunden, auch keine übriggebliebenen Reste hinzugegeben werden, und zuweilen das Anfeuchten des Papiers mit starkem Branntwein wiederholt wird, so kann man sicher sein, daß die Früchte sich sehr gut erhalten.

Von Zeit zu Zeit nachzusehen. Dennoch darf man nicht versäumen, von Zeit zu Zeit nachzusehen, und sollte man finden, daß durch irgendein Versehen Früchte, welche mit Zucker eingemacht sind, sich verändert hätten, so koche und schäume man etwas Essig und Zucker und lasse sie darin eben durchkochen. Fehlt es jedoch nicht an Saft, so ist das Heißmachen mit einem Zusatz von französischem Branntwein und Zucker hinreichend, was am einfachsten dadurch geschieht, daß man die Gläser mit den Früchten offen in einem Topf mit Wasser auf den Herd stellt und sie kochend heiß werden läßt.

Behandlung der Gurken. Wenn die Essiggurken mit Kahm (Schimmel) bedeckt wären, welches gewöhnlich Folge eines schlechten Essigs ist, so muß der Topf ausgewaschen und ausgetrocknet werden, dann spüle man die Gurken mit kaltem Wasser ab, koche und schäume den Gurkenessig, gieße dann frischen Essig hinzu, lege die Gurken einige Minuten hinein und dann zum Abkühlen auf eine flache Schüssel, bringe sie nach dem Erkalten wieder in den Topf und bedecke sie mit dem Essig. Wäre derselbe aber, ohne daß die Gurken verdorben schmecken, völlig schal geworden, so nehme man frischen Essig, bringe ihn mit den abgewaschenen Gurken und dem gleichfalls auf einem Sieb abgespülten Gewürz aufs Feuer, nehme sie, wenn der Essig mehr heiß als warm geworden, heraus, lasse denselben kochen und gieße ihn, kalt geworden, darüber.

2. Vom Schwefeln der Gläser und Flaschen. Das Schwefeln ist, wie die Verfasserin sich davon überzeugt hat, zum Erhalten aller mit Zucker eingemachten Früchte so empfehlenswert, daß sie es mit Vergnügen hier mitteilt.

Die Flaschen und Gläser werden wie gewöhnlich gut gespült und erstere in der Sonne inwendig ganz ausgetrocknet. Zugleich wird etwas Schwefel geschmolzen, ein kleines Stück Leinwand hineingetunkt, das zu diesem Gebrauch aufbewahrt werden kann. Von diesem wird nun ein Stückchen an einem Draht, den man sich leicht auf folgende Art verfertigen kann, befestigt. Man biege nämlich eine große neue Haarnadel auseinander, mache an einem Ende ein kleines Häkchen, klemme ein Stück geschwefelter Leinwand, etwa von der Größe einer weißen Bohne, hinein, lasse es anbrennen und stecke den Draht in die Flaschen oder Gläser, indem man erstere sogleich mit einem Kork und letztere mit einer Untertasse bedeckt. Nach Verlauf von 1/4 Stunde ziehe man den Draht heraus, fülle die eingekochten oder auch rohen Früchte, welche in Gläsern gekocht werden sollen, in die bläulich angelaufenen Gläser und binde sie zu.

3. Zucker zu Konfitüren zu läutern. Zum Einkochen der Früchte darf man keinen schlechten Zucker gebrauchen. Das Läutern geschieht auf folgende Weise: Der Zucker wird in einem Kochgeschirr aufs Feuer gestellt, wobei auf 500 g 1/4 l Wasser zu rechnen sind, und klar gekocht,

während der etwa entstehende Schaum abgenommen wird. Wünscht man ihn ferner bis zum Perlen zu kochen, so geschieht das auf einem langsamen Feuer, doch ist hierbei ein messingner Topf einem glasierten vorzuziehen.

4. Das Kandieren der eingemachten Früchte zu verhindern. Das Kandieren hat darin seinen Grund, daß entweder der Zucker zu stark eingekocht oder die Frucht an sich zu trocken gewesen ist. Ersteres läßt sich durch Achtsamkeit verhindern; ist man jedoch genötigt, Früchte zu nehmen, die nicht saftig sind, so füge man zu dem Zuckersaft, nachdem solcher von den Früchten gegossen und abgekocht ist, eine Erbse groß guten Alaun, der mit 1 Eßlöffel Wasser aufgelöst ist.

5. Verschiedene Früchte zusammen einzumachen. 1/2 l französischer Branntwein und auf 500 g beliebiger Früchte 500 g Zucker.
Die Früchte dürfen nicht überreif, wenigstens nicht aufgesprungen sein und müssen selbstredend, mit Ausnahme von Johannis-, Erd- und Himbeeren, sorgfältig abgewischt werden; in der Wahl ist man ganz unbeschränkt. Man kann mit den Erdbeeren den Anfang machen und dann Stachelbeeren (die Blütenstelle ist hierbei zu entfernen), Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen (wovon die Stiele zur Hälfte abgeschnitten werden), Reineclauden, Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen, abgeschälte und in Stückchen geschnittene Melonen und was man sonst wünscht, folgen lassen. Der Branntwein wird in eine sauber ausgeriebene Terrine gegossen, deren Deckel möglichst luftdicht schließen muß. Dahinein legt man mit 500 g Erdbeeren zugleich 500 g Zucker, bedeckt die Terrine und stellt sie an einen kühlen Ort nach Norden, doch so, daß der Inhalt vor Naschen und also vor Verderben bewahrt sei. Mit je 500 g der nachfolgenden Früchte kommen auch 500 g Zucker hinzu und wird jedesmal das Ganze behutsam durchgerührt, wobei zu bemerken ist, falls man viele Früchte folgen läßt, mit denselben noch 1/4 l Branntwein zu verbinden. Nachdem die letzten Früchte durchgerührt sind, füllt man alles in Gläser.

6. Branntweinfrüchte nach französischer Art. Zu 1 l französischem Branntwein 500 g bester Zucker.
Die nicht zu reifen Früchte werden, nachdem sie mit einem saubern Tuche abgeputzt sind, mit dem Zucker lagenweise in ein grünes Einmachglas gelegt, dann wird soviel Branntwein hinzugegossen, daß sie bedeckt sind, das Glas mit einer Blase zugebunden und solches zwischen Heu in einem Kessel mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Vom Kochen an läßt man die Früchte 1/4 Stunde kochen und dann in dem Wasser erkalten.

7. Reineclauden, Aprikosen und Pfirsiche in Branntwein. Zu je 500 g Früchten 375 g Zucker.

Man nehme die Früchte reif, aber unaufgesprungen, läutere den Zucker nach Nr. S 3, lege die sorgfältig abgeriebenen Früchte hinein, indem man sogleich das Geschirr vom Feuer nimmt und den Saft darüber schwenkt. Nach 48 Stunden koche man den Saft sirupähnlich ein, fülle ihn kalt mit den Früchten in Einmachgläser, gieße soviel französischen Branntwein hinzu, daß sie bedeckt sind, und verfahre übriges noch Nr. S 1. Sobald die Früchte sich senken, ist der Branntwein eingezogen und sie sind zum Gebrauch gut.

8. Mirabellen in Cognac. Zu 1 kg Frucht 750 g feiner Zucker, französischer Branntwein.
Man schütte die nicht zu reif gewordenen Mirabellen in kochendes Wasser, lasse sie einige Augenblicke darin, bis sie steigen, nicht kochen und nicht aufspringen, lege sie auf einen Einleger, läutere den Zucker, gieße ihn in eine porzellanene Schale, lege die abgelaufenen Mirabellen in den heißen Zucker und lasse sie 48 Stunden darin liegen. Dann nehme man die Früchte heraus, lege sie in ein Einmachglas, lasse den Zuckersaft dicklich einkochen und gieße ihn mit so vielem Cognac vermischt darauf, wie nötig ist, die Mirabellen zu bedecken. Beim Zubinden und Aufbewahren richte man sich nach Nr. S 1.

9. Quitten in Cognac. Zu 500 g Birnquitten, nach dem Kochen gewogen, 375 g Zucker, Cognac, Zitronenschale und Zimt.
Die Quitten werden geschält, in 8 Teile geschnitten und, nachdem das Kerngehäuse entfernt, in kaltes Wasser geworfen. Unterdes lasse man Wasser zum Kochen kommen, koche die Quitten darin so lange, bis man sie durchstechen kann, weich aber dürfen sie nicht werden. Dann nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie zum Abtröpfeln auf einen Einleger, stecke in jedes Stück ein feines Streifchen Zitronenschale und Zimt und wiege sie. Dann wird der Zucker nach Nr. S 3 geläutert, mit etwas Quittenwasser dicklich gekocht, heiß über dieselben gegossen, nach 48 Stunden der Saft stark eingekocht und nebst dem nötigen Cognac die Quitten damit bedeckt.
Weiter nach Nr. S 1.

10. Getrocknete Pflaumen in Cognac. Trockenpflaumen (am besten französische Katharinenpflaumen), weißer Wein, Cognac, Zucker, Zimt und Nelken.
Man legt die Pflaumen 48 Stunden lang in gewöhnlichen oder trüben weißen Wein, damit sie völlig ausquellen, und läßt sie auf einem Durchschlag abtröpfeln. Dann legt man sie in ein Einmachglas, gibt einige Stücke Zimt und einige Nelken dazu sowie auch feinen Zucker, gießt soviel Cognac darauf, daß die Pflaumen stark bedeckt sind, und stellt das Glas, gut zugebunden, eine Zeitlang an die Sonne oder an einen warmen Ort.

11. Kirschen in Franzbranntwein. 1,5 kg süße Glaskirschen, 750 g bester Zucker, 1/2 l Franzbranntwein, Zimt und Nelken.
Die an einem sonnigen Tage gepflückten Kirschen werden, nachdem sie abgeputzt und die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, in ein Einmachglas gelegt. Dann läutere man den Zucker nach Nr. S 3, lasse ihn abkühlen, rühre den Branntwein durch und fülle ihn mit einigen Stückchen Zimt und Nelken über die Kirschen. Völlig erkaltet, bindet man das Glas mit einer Blase zu.

12. Reife Aprikosen, Pfirsiche und Reineclauden als Dunstfrüchte: Siehe Nr. S 40.

13. Reife Aprikosen in Zucker. Zu 500 g Aprikosen 500 g feiner Zucker.
Wenn die Aprikosen ihre völlige Reife erlangt haben, werden sie gepflückt, dann geschält oder mit einem weichen Tuche abgeputzt, in der Mitte durchgeschnitten und die Steine herausgenommen. (Man kann die Früchte auch ganz lassen.) Dann lege man die Aprikosen in ein porzellanenes Gefäß, doch so, daß die offene Seite nach oben liegt, und streue lagenweise den Zucker dazwischen. Am anderen Tage lasse man sie auf gelindem Feuer eben heiß, doch ja nicht weich werden, lege sie zum Abtröpfeln auf einen porzellanenen Einleger, danach mit den abgeschälten Aprikosenkernen in ein Einmachglas, koche den Saft ein, bis er dicklich wird, und gieße ihn kalt über die Früchte. Nach Verlauf von 8 Tagen wird der Saft nachgekocht und wieder kalt übergegossen, was zur Vorsicht noch einmal geschehe.

14. Aprikosen in Essig. 2 kg reife, aber nicht zu weiche Aprikosen, 1 kg Zucker, 1/2 l Weinessig, 4 g in Stückchen geschnittener Zimt, 4 g Nelken.
Essig und Zucker schäume man, nehme ihn vom Feuer und lasse die abgeschälten, mitten durchgeschnittenen und entsteinten Aprikosen darin durch und durch heiß werden. Dann lasse man sie auf einem Einleger abtröpfeln, lege sie mit den abgeschälten Aprikosenkernen, Zimt und Nelken in ein Einmachglas, lasse den Essig und Zucker dicklich einkochen und gieße ihn kalt über die Aprikosen. Nach Verlauf von einigen Tagen wird der Saft nochmals eingekocht, was nach einiger Zeit noch einmal wiederholt werden muß. Beim Zubinden der Gläser richte man sich nach Nr. S 1.
Anmerkung: Die Gewürznelken bewirken zwar an den Aprikosen dunkle Stellen, doch geben sie einen angenehmen Geschmack und dienen sehr zum Erhalten.

15. Aprikosenmarmelade. Reife Aprikosen lasse man mit kochendem Wasser einmal aufwallen, ziehe die Haut davon ab und schneide sie voneinander, um die Steine herauszunehmen. So schwer dieselben dann wie-

gen, so schwer läutere man Zucker, tue die Aprikosen nebst der feingeschnittenen Schale einer Zitrone hinein, koche sie ganz weich, verrühre sie mit einem neuen ausgelaugten hölzernen Löffel und koche das Mus auf schwachem Feuer zu einer dicken Marmelade. Sollte diese nach 8–14 Tagen nachwässern, so ist es nötig, sie noch eine Weile nachzukochen.

16. Pfirsiche in Zucker. Man nehme die Früchte nicht zu reif, richte sie wie Aprikosen vor, durchstreue jeweils 500 g mit 500 g Zucker und stelle sie über Nacht hin. Dann setzt man Frucht und Saft aufs Feuer, nimmt mit einem silbernen Löffel den Schaum davon ab, läßt die Pfirsiche einigemal überkochen, legt sie auf ein Sieb, dann in ein Glas, rührt auf 500 g Zucker 1/2 Weinglas Zitronensaft durch, läßt den Saft dicklich einkochen und füllt ihn kochend über die Früchte. Nach 4 Tagen wird das Aufkochen wiederholt und, wenn die Pfirsiche etwas weich geworden wären, der Saft kalt, andernfalls nochmals kochend übergegossen.

17. Apfelmarmelade. 1 kg Äpfel, 500 g Zucker und 1 Zitrone.
Borsdorfer Äpfel sind hierzu am besten. Sie werden geschält, mitten durchgeschnitten und gewogen. Dann läutert man den Zucker, gibt die Äpfel nebst der Schale einer halben und Saft einer ganzen Zitrone hinzu und kocht sie rasch ganz weich. Dann verrührt man die Äpfel mit einem hölzernen Löffel und kocht sie langsam zur Marmelade.

18. Reife Reineclauden in Zucker. Zu je 500 g Reineclauden, völlig reif, aber nicht aufgesprungen, gehören 500 g Zucker.
Man läutere denselben und stelle ihn zum Abkühlen hin. Unterdes werden die Früchte mit einem Tuche abgewischt, mit einer Nadel durchstochen und soviele wie nebeneinander liegen können in dem abgekühlten Zuckersaft aufs Feuer gestellt. Nachdem sie offen kaum zum Kochen gekommen sind, während sie einmal umgelegt werden, lege man sie rasch nebeneinander auf ein sauberes Sieb und verfahre bei jedesmaligem Abkühlen des Saftes mit den übrigen Reineclauden ebenso. Ganz kalt geworden, legt man sie in ein Glas, gießt den Saft darüber und läßt sie 3 Tage zugebunden an einem kühlen Orte stehen. Dann wird der Saft etwas eingekocht, so daß er die Früchte bedeckt, soviel guter Arrak durchgerührt, daß derselbe einen Geschmack davon erhält, und kalt über die Früchte gegossen, welche alsdann zugebunden an einem geeigneten Orte sich vorzüglich erhalten und ihre grüne Farbe nicht verlieren.

19. Reineclaudenmarmelade. Dieselbe werde gekocht wie Aprikosenmarmelade.

20. Trockne Zuckerfrüchte. In Zucker eingemachte Pfirsiche oder Reineclauden legt man in ein Sieb, damit der Saft abtröpfelt, bestreicht eine

Glasscheibe mit feingesiebtem Zucker, legt die Früchte darauf, besiebt sie mit Zucker und stellt sie an die Sonne oder an einen ebenso warmen Ort. Wenn die Früchte oben trocken geworden sind, wendet man sie um, besiebt sie nochmals und stellt sie wieder in die Wärme, was nötigenfalls wiederholt wird, bis sie ganz getrocknet sind, worauf man sie zwischen Papier in Schachteln aufbewahrt.

21. ZWETSCHEN ALS DUNSTFRÜCHTE. Es wird hierbei auf Nr. S 40 hingewiesen.

22. ZWETSCHENGELEE. 1 l Saft, 180 g Zucker.
Man stelle abgeriebene entsteinte Zwetschen in einem Steintopf in kochendes Wasser und lasse diese so lange kochen, bis Saft genug entstanden ist. Dann befeuchte man den Zucker mit Weinessig, koche ihn klar, gieße den Saft hinzu und koche ihn unter Abnehmen des Schaums, bis einige Tropfen, erkaltet, zu Gelee geworden sind. Weiter nach Nr. S 1.

23. ZWETSCHEN IN BLECHBÜCHSEN EINZUMACHEN. (VORZÜGLICH.) Man läutert auf 4 kg reife Zwetschen 3,5 kg Zucker, legt die abgeriebenen, ganz unbeschädigten Zwetschen lose in Blechbüchsen, gießt den kochenden Zucker darüber, läßt die Büchsen zulöten, kocht sie während 1/2 Stunde in einem großen Kessel mit Wasser und stellt die Büchsen an einen kalten, trocknen Ort.
Beim Gebrauch wird die Sauce kochend über die Zwetschen gegossen und erkaltet zur Tafel gegeben.

24. ZWETSCHEN IN ZUCKER. 1,5 kg ganz reife, abgezogene Zwetschen, 750 g Zucker, 8 g in Stückchen geschnittener Zimt, 12 Nelken, 6 Eßlöffel Weinbrand und womöglich einige Stückchen eingemachter Ingwer.
Man läutere den Zucker, gebe Gewürze, den in Stückchen geschnittenen Ingwer und Branntwein hinzu und gieße es kochend auf die Zwetschen, welche abgezogen sind. Nach Verlauf von einigen Tagen gieße man den Saft davon ab, koche ihn etwas ein, gieße ihn wieder kochend darüber, wiederhole dies auf gleiche Weise noch einmal und verfahre weiter nach Nr. S 1.
Anmerkung: Rechnet man beim Einmachen der Zwetschen hauptsächlich auf Kranke, so lasse man den Branntwein weg; um so notwendiger ist dann aber die Anwendung des Ingwer.

25. ZWETSCHEN OHNE SCHALE EINZUMACHEN. (SEHR GUT.) 2 kg abgezogene Zwetschen, 1/2 l Essig, 625 g Zucker, 8 g in gleichmäßige Stücke geschnittener Zimt.
Man tauche große Zwetschen in einem Netz in langsam kochendes Wasser, ziehe die Haut ab, wiege sie, koche Essig und Zucker, schäume ihn,

gebe das Gewürz hinzu und lasse ihn erkalten. Dann lege man die Früchte in einen Steintopf oder in ein Einmachglas, gieße den Essig darüber (derselbe muß mit den Zwetschen gleich stehen), stelle das Gefäß in einen Topf mit kaltem Wasser aufs Feuer, bedecke es mit Papier, daß keine Fliegen hineinfallen, und lasse die Zwetschen vom Kochen an etwa 1/4 Stunde kochen und in dem Wasser kalt werden. Nach 8 Tagen koche man den Essig etwas ein, gieße ihn kalt auf die Früchte und schüttele einige Zeit täglich den Saft über dieselben oder drücke sie mit einem silbernen Löffel so lange behutsam nieder, bis sie sich gesenkt haben; dann lege man ein Branntweinpapier darauf und binde das Glas mit einer Blase zu.

26. Zwetschen in Rotwein, Essig und Zucker. Nr. 1. Man nehme halb Rotwein, halb Essig, und richte sich im übrigen nach der nächstfolgenden Vorschrift. Der Wein gibt den Zwetschen einen sehr angenehmen Geschmack.

27. Zwetschen in Essig und Zucker. Nr. 2. Zu 3 kg Zwetschen, reif, dick und fest, womöglich mit den Stielen, 1 kg 250 g Zucker, 15 g Zimt, 8 g Nelken und 1 l Essig, wobei bemerkt wird, daß zu Zwetschen guter, brauner Bieressig den übrigen Sorten vorzuziehen ist.
Die Zwetschen werden abgerieben, wobei auf Nr. S 1 aufmerksam gemacht wird, und einige Male mit einer Nadel durchstochen. Dann lasse man Zucker, Essig und Gewürz kochen, gebe die Zwetschen portionsweise hinein, lasse sie einige Minuten bei nicht zu starkem Feuer darin, bis einzelne zu platzen beginnen, nicht länger, und lege sie alsdann rasch auf eine flache Porzellanschüssel und erst, nachdem sie abgekühlt sind, in den Topf, doch muß derselbe mit einem reinen Tuche bedeckt werden, damit nicht Fliegen oder Mücken hineinfallen und Gärung verursachen. Auch dürfen mit einem Male nicht zuviel Zwetschen in den kochenden Essig gelegt werden, indem sonst einige zu weich würden. Ist man damit fertig, so lasse man den Saft etwas einkochen, gieße ihn erkaltet über die Früchte und binde den Topf zu. Nach Verlauf von 4–8 Tagen, nicht länger, indem sonst leicht Gärung entsteht, gieße man den Essig von den Zwetschen, lasse denselben unter Abnehmen des Schaumes so lange kochen, bis er klar geworden, gieße ihn dann kalt darüber und verfahre weiter nach Nr. S 1.

28. Zwetschen ohne Steine einzumachen. 3 kg völlig reife, ausgesuchte, entsteinte Zwetschen, 500 g Zucker, 3/8 l Weinessig, 8 g in Stückchen geschnittener Zimt, 8 g Nelken.
Man reibe die Zwetschen vor dem Entsteinen mit einem reinen Tuche ab, koche Essig, Zucker und Gewürz, gebe sie in kleinen Portionen 2–4 Minuten lang hinein und nehme sie alsdann heraus, wenn der Essig auch noch nicht wieder kocht, damit sie nicht weich werden; lasse den Essig aber

jedesmal, bevor eine neue Portion hineingetan wird, wieder zum Kochen kommen. Wenn die Zwetschen nach und nach auf angegebene Weise gekocht sind, so lege man sie in Steintöpfe oder Gläser, koche den Essig etwas ein, gieße ihn kalt darüber und binde den Topf zu. Nach Verlauf von 4 bis 8 Tagen koche man den Saft unter Abnehmen des Schaumes etwas ein und gieße ihn kalt darüber. Zur Vorsicht ist zu raten, nach kurzer Zeit nochmals den Saft auszuschäumen und ihn erkaltet auf die Zwetschen zu gießen, wodurch sie sich gut erhalten.

29. Senfzwetschen. 9 kg abgeriebene Zwetschen, 3 l guter Bieressig, 1 kg Zucker oder guter Zuckersirup, 22 g Nelken, 15 g in Stückchen gebrochener Zimt, 250 g brauner Senfsamen, welcher in einen Beutel von der Größe des Topfes gefüllt wird.
Der Essig wird mit dem Zucker oder Sirup gekocht, gut ausgeschäumt und das Gewürz hinzugefügt. Dann werden, wie vorstehend bemerkt worden, die Zwetschen portionsweise einige Minuten hineingegeben, abgekühlt in einen Topf gelegt, mit dem Senfbeutel bedeckt. Den Essig läßt man noch ein wenig nachkochen, gießt ihn kochend darüber, bindet den Topf, völlig erkaltet, zu, und wiederholt das Aufkochen und Ausschäumen des Essigs bis zu 8 Tagen noch einmal, wo dann derselbe kalt darüber gegossen wird.

30. Gute Zwetschenmarmelade als Kompott. 3 kg völlig reife, von Haut und Steinen befreite Zwetschen, 1 kg Zucker, 1/8 l Weinessig, 8 g ganzer Zimt.
Die Zwetschen werden abgezogen und entsteint. Dann koche man den Zucker mit dem Essig klar, gebe Zwetschen und Zimt hinzu und koche diese, da das Mus sehr leicht ansetzt, unter stetem, aufmerksamem Rühren 2–2 1/2 Stunden oder so lange, bis keine festen Teile mehr zu sehen sind und die Marmelade ganz dick geworden ist.
Einige Stückchen Ingwer, mit den Zwetschen gekocht und eingefüllt, dient zum Erhalten, ebenso das Mus nach 8 bis 14 Tagen noch 1/2 Stunde nachzukochen; bis dahin aber darf der Topf nicht offen stehen. Übrigens versäume man nicht, die Marmelade nach Nr. S 1 mit einem in Branntwein getränkten Papier zu bedecken, zuzubinden und an einen kühlen und luftigen Ort zu stellen.

31. Gewöhnliches Zwetschenmus. Zu 14 kg Zwetschen 12 Walnüsse in ihrer grünen Schale und 15 g gestoßene Nelken.
Die Zwetschen werden vorher gewaschen, aufs Feuer gesetzt und, wenn sie ganz zerkocht sind, durch einen Durchschlag gerührt, so daß die Steine und Haut zurückbleiben. Dann lasse man das Mus mit Walnüssen und Nelken kochen, bis es ganz steif geworden, wozu bei einer großen Quantität eine Zeit von 8–9 Stunden gehört. Dasselbe muß stark und beständig

gerührt werden, weil es sehr leicht anbrennt, besonders, wenn es anfängt, dick zu werden, weshalb man wohl tut, zuletzt das Feuer nur schwach zu unterhalten. Wenn das Mus vom Feuer genommen, werde es, um Anbrennen zu verhüten, noch eine Weile gerührt, dann fülle man solches in steinerne Töpfe, welche ganz neu oder nur zum Einmachen gebraucht werden, ausgebrüht und nachdem im Ofen recht heiß gemacht sind. Um das Mus lange gut zu erhalten, stelle man die gefüllten Töpfe nach dem Herausziehen des Brotes so lange in einen Backofen, bis es eine dicke Kruste bekommen hat, gieße geschmolzenes Fett darüber hin und bewahre die Töpfe nicht im Keller, sondern an einem luftigen Orte.
Sollte das Mus für einen gewöhnlichen Tisch bestimmt sein, so kann man die Zwetschen vor dem Kochen aussteinen und die Haut mit zerkochen.

32. Kirschen als Dunstfrüchte. Die Anweisung ist in Nr. S 40 zu finden.

33. Kirschen in Zucker. 1 kg von Stielen und Steinen befreite Glaskirschen, 500 g Zucker. Man verfahre dabei wie mit Zwetschen in Zucker, gieße aber den Saft mäßig warm, nicht kochend darüber. Die Steine lassen sich am besten mit einem Pfeifenstiel herausstoßen.

34. Süsse schwarze Kirschen als Kompott. 3 kg ausgesteinte Kirschen, 500 g Zucker, 8 g in Stückchen gebrochener Zimt, 8 g Nelken, 1/8 l echter, starker Weinessig.
Dies alles werde unter Abnehmen des Schaumes so lange gekocht, bis die Kirschen weich geworden sind. Dann fülle man diese mit einem sauberen Schaumlöffel in den bestimmten Topf, gebe den Saft von den Kirschen zu dem übrigen Safte und koche denselben noch eine geraume Zeit, damit er einigermaßen sich runde. Nach dem Abkühlen, wobei jedoch ein reines Tuch übergedeckt werden muß, indem das Hineinfallen einer Fliege oder Mücke Gärung bewirken würde, wird der Saft mit den Kirschen durchgerührt und der Topf zugebunden. Zum Erhalten dient, den Saft nach Verlauf von 8 Tagen (nicht länger) noch eine kleine Weile nachkochen zu lassen. Dann wird der kochende Saft mit den Kirschen durchgerührt, erkaltet mit einem in Arrak getränkten Papier bedeckt und der zugebundene Topf an einen kühlen luftigen Ort gestellt.
Anmerkung: Ein solches Kompott eignet sich im Winter ganz besonders zu Kirschkuchen. Zu diesem Zweck lasse man den Saft, welcher eine angenehme Sauce zum Blancmanger liefert, von den Kirschen ablaufen und fülle sie alsdann über einen gebackenen Blätter- oder Mürbeteig.

35. Saure Morellen (Schattenmorellen) einzumachen. Man schneidet von den Kirschen die Hälfte der Stiele, legt sie in ein Einmachglas, kocht 1/4 l Weinessig mit 500 g Zucker, 8 g feinem, in Stückchen geschnittenem

Zimt, 4 g Nelken und gießt ihn kalt über die Kirschen, welche damit bedeckt werden müssen.
Nach einigen Tagen kocht man den Essig wieder auf, läßt ihn völlig kalt werden und füllt ihn darüber.

36. Kirschkompott für Kranke. 2 kg halb süße, halb saure entsteinte und entstielte Kirschen, 500 g Zucker, etwas Zimt und Nelken.
Man setzt den Zucker mit 1/2 l Wasser auf, schäumt ihn gut und läßt die süßen Kirschen nebst Zimt und Nelken darin kochen. Dann gibt man die sauren Kirschen dazu, kocht alles weich, nimmt sie aus dem Saft, schüttet von letzterem in kleine Flaschen, läßt den übrigen Saft noch etwas nachkochen und füllt ihn über die Kirschen. Zu dem Kirschsaft füge man noch in jede halbe Flasche einige Stückchen Zimt, auch 2–3 Nelken und verfahre weiter nach Nr. S 1.

37. Kirschsaft. Zu je 500 g saurem Kirschsaft nach Belieben 150 bis 180 g Zucker und 6 Kirschkerne.
Saure Morellen werden ausgesteint und die Kerne mit den Kirschen bis zum andern Tage hingestellt. Dann preßt man sie durch ein ausgebrühtes Tuch, wiegt den Saft, gibt den Zucker hinzu, schäumt und kocht ihn 1/4 Stunde, füllt ihn in kleine, ganz trockne und geschwefelte Flaschen und verfährt weiter, wie im vorhergehenden Rezept gesagt worden.
Anmerkung: Dieser Saft macht die schönsten Fruchtsaucen, sowohl unvermischt zum Blancmanger gegeben, als auch bei sparsamerem Gebrauch auf folgende Weise. Man nimmt hierzu einen Teil Saft und einen Teil kochendes Wasser, läßt mit letzterem soviel mit etwas Wasser zerrührte Stärke durchkochen, daß eine gebundene Brühe entsteht, die alsdann mit dem Saft vermischt wird.

38. Kirschmarmelade. Zu 2 kg süßen, saftigen schwarzen Kirschen ohne Stiele und Steine 500 g Zucker und etwas Zimt und Nelken.
Der Zucker wird geläutert, Kirschen und Gewürz hineingegeben und gekocht, bis der Saft nicht mehr flüssig ist, dann mit einem Branntweinpapier bedeckt und gut zugebunden.
Oder: Zu 1,5 kg süßen schwarzen und 500 g sauren Kirschen, ohne Stiele und Steine gewogen, 500 g Zucker, und weiter damit nach Angabe verfahren.

39. Wohlfeiles Kirschmus. Süße schwarze Kirschen, ohne Stiele und Steine werden (jedoch nicht in einem eisernen Topf) ohne Zucker mit Nelken, Kirschkernen und etwas Weinessig 2 bis 2 1/2 Stunden gekocht, während sie gut gerührt werden müssen, kalt in geschwefelte Gläser oder neue, geschwefelte Steintöpfe gefüllt und wie gewöhnlich aufbewahrt.

40. DUNSTFRÜCHTE. Dieselben machen ein wohlfeiles, zugleich aber ein angenehmes und erfrischendes Kompott, besonders zu Mehlspeisen, und ist dieses, da weder Essig noch Gewürz dazu gebraucht wird, vorzüglich für Kranke zu empfehlen. Doch ist zum Erhalten derselben eine ganz geeignete Temperatur unerläßlich; der Platz, wo Dunstfrüchte ohne Zucker aufbewahrt werden, muß ganz kühl, trocken und luftig sein.
Zum Einmachen eignet sich Kern- und Steinobst; auch unreife Stachelbeeren, wie sie zu Torten gebraucht werden, sind besonders anwendbar. Von ersteren sind nur Birnen, und zwar recht saftige, zum Einkochen passend. Diese werden geschält und können, wenn sie ganz saftig und mürbe sind, ganz gelassen werden; Stile und Blume werden entfernt. Im übrigen tut man besser, sie einmal zu teilen und das Kerngehäuse auszuschneiden.
Vom Steinobst eignen sich Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Mirabellen, gewöhnliche gute Zwetschen und Kirschen. Dasselbe wird unversehrt, möglichst frisch vom Baume genommen und, nachdem jede einzelne Frucht mit einem weichen Leinwandtuche abgerieben worden, werden sie in Gläser, womöglich mit engerem Halse, jedenfalls mit umgebogenem Rande, so dicht, wie es zulässig ist, angefüllt, ohne indessen das Obst zu zerquetschen. Alsdann werden die Gläser mit einer Blase, welche gereinigt worden, jedoch mit einem untergelegten Stück alter, weißer Leinwand möglichst dicht und fest zugebunden, so daß ein möglichst luftdichter Verschluß bewirkt wird.
Die auf solche Weise angefüllten Gläser werden nun in einen Kessel oder Topf auf eine Lage Heu oder Hobelspäne gestellt und mit Heu oder Spänen derart umpackt, daß sie fest stehen und sich nicht berühren. Sodann füllt man den Kessel, welcher während des Kochens unbedeckt bleiben muß, seitwärts mit kaltem Wasser so weit an, daß die Gläser 3 cm hoch über der Fläche des Wassers hervorstehen, und sorgt dafür, daß das Wasser langsam erwärmt wird. Nachdem die Siedehitze erreicht ist, läßt man solches gelinde und so lange kochen, bis in den Gläsern etwa 1/4 leerer Raum entstanden – nicht länger –, während zuweilen das verdampfte Wasser durch siedendes ersetzt wird. Ist das geschehen, so nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Gläser darin erkalten, wischt sie alsdann mit einem feuchten Tuche ab und gibt denselben einen Platz nach obiger Bemerkung.
Diese Dampffrüchte erhalten sich, nach Angabe eingekocht, im Ganzen gut, doch ist's nötig, oft nachzusehen, und möchte in diesem oder jenem Glase, welches nicht ganz luftdicht war, ein kleines schimmeliges Bläschen auf den Früchten sich zeigen, so können sie nicht länger aufbewahrt werden.
Beim Gebrauch hält man den Hals der Gläser einige Minuten in heißes Wasser, worauf man alsdann die Blase ganz unversehrt abnehmen und wieder benutzen kann. Die Früchte werden in eine Kompottschüssel gelegt und nach ihrer Art mit Zucker bestreut; bei ganz reifem Obst aber

bedarf es des Zuckers nicht. Noch ist zu bemerken, daß in geöffneten Gläsern die Dunstfrüchte sich *höchstens* 2 Tage erhalten. In Fällen, wo man gern längeren Gebrauch davon machen möchte, würde es nötig sein, solche in einem Porzellanschüsselchen im Ofen mit etwas französischem Branntwein und Zucker heiß werden zu lassen.

41. Dunstfrüchte mit Zucker. Man legt nach vorhergehender Vorschrift das bemerkte Obst in Einmachgläser und streut etwa auf 1 l desselben 120–180 g Zucker lagenweise durch, auch nach Belieben einige Stückchen feinen Zimt. Ein mit Branntwein getränktes Papier über die Früchte gelegt, gibt besonders dem Kernobst einen angenehmen Geschmack und dient zum Erhalten. Im übrigen wird auf die vorhergehende Vorschrift hingewiesen.

42. Steinobst in Blechbüchsen einzumachen. Man nimmt dazu Steinfrüchte jeder Art, nicht ganz reif, ebenso gute saftige Birnen. Aprikosen und Birnen werden geschält, das übrige gut abgeputzt. Dann legt man jedes allein in die mit Soda gereinigten Büchsen in 3/4 Höhe und bedeckt die Früchte mit geläutertem Zucker. Darauf läßt man die Büchsen zulöten, wie es beim Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen bemerkt ist, stellt sie in kochendes Wasser, nimmt nach 15 Minuten den Topf vom Feuer, läßt sie darin erkalten und bewahrt sie luftig stehend auf.

43. Tomaten (Tomattos, Liebesäpfel). Diese Frucht, welche häufig in den südlichen Staaten Amerikas gezogen und eingemacht wird, finden wir auch als Zierpflanze häufig in unseren deutschen Gärten. Zum Einmachen gehören zu je 500 g reifer Tomaten 375 g feiner Zucker und ein fingerlanges Stück in Stückchen geschnittener eingemachter Ingwer.
Man übergieße die Früchte mit kochendem Wasser, ziehe mit einem feinen Messerchen die Haut ab, läutere den Zucker nach Nr. S 3, lege die Tomattos mit dem Ingwer in den kochenden Zuckersaft und, nachdem derselbe eben darüber hingekocht, diese mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel und lasse sie antrocknen. Nachdem sie erkaltet sind, lege man sie wieder in den heißgemachten Zucker und verfahre also *dreimal*. Dann lege man die Früchte in ein Glas, lasse den Saft etwas einkochen und gieße ihn kochend darüber. Weiter nach Nr. S 1.

44. Quitten einzumachen. 500 g Birnquitten, 250–375 g Zucker, Zimt und wenig Nelken.
Birnquitten sind zum Einmachen die besten. Sie werden gut abgerieben, geschält, der Länge nach einmal durchgeschnitten und mit den Schalen und dem Kerngehäuse in Wasser beinahe gar, doch nicht weich gekocht. Die Kerne geben den Quitten eine schöne rote Farbe. Dann läßt man sie auf einem Einleger abtröpfeln, während man den Saft noch 1 Stunde

kocht, durch ein Sieb fließen läßt und die Brühe mit dem Zucker ausschäumt. Hierauf läßt man die Quitten in dem Saft vollends gar kochen, legt sie mit Nelken und Stückchen Zimt in ein Glas, kocht die Brühe stark ein und gießt sie nicht zu heiß über die Quitten. Der Saft muß, wie bei allem Eingemachten, die Früchte bedecken.
Liebt man an den Quitten einen etwas säuerlichen Geschmack, so füge man beim Kochen zu 500 g derselben 1 Tasse Weinessig oder den Saft einer Zitrone.

45. QUITTENGELEE. 14 Stück Quitten und 1 kg Zucker. Die mit einem Tuch abgewischten Quitten werden in 4 Teile geschnitten, knapp mit Wasser bedeckt und in einem Bunzlauer Topf ganz weich gekocht. Dann gießt man den Saft durch ein Tuch und erhält etwa 1 l. Darauf wird der Zucker mit 1/4 l Wasser geläutert, der Saft klar abgegossen, hinzugegeben und etwa 1/4 Stunde gekocht, während der Schaum abgenommen wird. Der Saft wird dann die nötige Konsistenz erhalten haben, doch ist eine Probe, wie sie bei Apfelgelee angegeben ist, ratsam.

46. QUITTENGELEE ROH ZU BEREITEN. Man nimmt hierzu auf 500 g des hellen Saftes 750 g Zucker und schlägt beides mit einem kleinen Schaumbesen 3/4 Stunde lang gleichmäßig und nach einer Richtung, so daß kleine Blasen entstehen. Der Saft wird in Gläser gefüllt, der nach einigen Tagen geliert, wo dann dieselben zugebunden werden.

47. QUITTENMARMELADE. 500 g Quittenmark, 375 g Zucker und 1 Zitrone. Man kocht Quitten im Wasser weich, schält sie und reibt das Mark auf dem Reibeisen ab, läutert den Zucker, tut das Quittenmark, die feingeschnittene Schale einer halben und den Saft einer ganzen Zitrone dazu und rührt es beständig auf gelindem Feuer, bis die Marmelade dicklich geworden ist.

48. QUITTENBROT. 500 g Quittenfleisch, 500 g Zucker.
Die Quitten werden mit der Schale in Wasser weich gekocht, abgeschält und bis zum Kerngehäuse abgeschabt. Dann läutert man den Zucker, gibt das Quittenfleisch nebst etwas abgeriebener Zitronenschale und Zimt hinein und läßt es unter fleißigem Umrühren ganz steif einkochen. Darauf wird es in papierne Kapseln gefüllt und in einem abgekühlten Ofen getrocknet. Das Quittenbrot muß so fest sein, daß man es schneiden kann. Um solches aus den Kapseln zu bringen, mache man das Papier von außen feucht.

49. APFELSINENSCHALEN IN ZUCKER. 500 g gekochte Apfelsinenschalen, 375 g Zucker.
Die Schale wird in 3 Teilen von der Frucht abgezogen, in Wasser fast

weich gekocht, 1 Stunde in frischem Wasser ausgewässert und abgetrocknet. Nachdem läutert man den Zucker, gießt ihn heiß darüber und läßt die Schalen 24 Stunden damit stehen. Am folgenden Tage kocht man solches dick ein, läßt es einige Tage offen stehen und wiederholt dies so lange, bis sich keine Flüssigkeit mehr bildet, wo man dann die Schalen auf Papier an der Luft trocknet.

50. BERBERITZEN IN ZUCKER. Die Beeren werden Ende September oder Anfang Oktober reif. Zum Einmachen nehme man zu je 500 g ausgesuchter Berberitzen mit den Stielen 500 g Zucker.
Man lege die Früchte in ein Geschirr, läutere den Zucker und schütte ihn nicht zu heiß darüber, damit die Beeren sich nicht von den Stielen trennen. Nach 48 Stunden lasse man den Saft sirupähnlich einkochen und fülle ihn abgekühlt mit den Früchten in Gläser. Mit diesem Eingemachten kann man Puddings und Kuchen sehr hübsch verzieren.

51. BERBERITZENSAFT STATT ZITRONENSAFT ANZUWENDEN. Die Beeren werden ohne Stiele zerdrückt, ausgepreßt, der Saft wird bis zum anderen Tage hingestellt, vom Bodensatz langsam abgegossen, in saubere und trockne Flaschen gefüllt. Diese werden 14 Tage offen an die Sonne oder einen warmen Ort zum Ausgären hingestellt, später verkorkt und zum Gebrauch aufbewahrt. – Der Berberitzensaft kann zu Punsch und anderen Getränken, auch anstatt Zitronensaft zu Fleischspeisen gebraucht werden.

52. KLEINE SALATBOHNEN MIT SENF EINZUMACHEN. Kleine Salatböhnchen, guter Essig, zu jedem Liter desselben 250 g Zucker; Senfsamen, Zimt, weißer Pfeffer und Meerrettich nach Gutdünken.
Die Salatböhnchen werden abgefädelt, in einem kupfernen Kessel in Wasser und Salz gar, doch nicht zu weich gekocht, kalt geworden mit gelbem Senfsamen, Zimt, weißem Pfeffer und etwas in Stückchen geschnittenem Meerrettich schichtweise in einen Steintopf gelegt. Unterdes wird der Essig mit Zucker abgekühlt darüber gegossen. Die Bohnen müssen gänzlich bedeckt sein und mit einem Schieferstein versehen werden. Nach 8 Tagen wird der Essig wieder aufgekocht und kalt übergegossen, welches nach 8 Tagen nochmals wiederholt wird. Zum drittenmal aber läßt man den Essig nur ein wenig einkochen, damit die Bohnen bedeckt bleiben. Weiter richte man sich nach Nr. S 1.

53. BIRNEN IN ZUCKER. Zu je 500 g Birnen 375 g Zucker und ein fingerlanges Stück eingemachter ostindischer Ingwer, in gänzlicher Ermangelung einige Stückchen trockener Ingwer.
Es sind hierzu gute, saftige, mürb gewordene Tafelbirnen erforderlich. Diese werden glatt geschält, mitten durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und abgespült. Unterdes läutere man den Zucker nach Nr. S 3,

lege die Birnen nebst dem in Stückchen geschnittenen Ingwer hinein und koche sie in dem Zuckersaft, bis sie sich gut durchstechen lassen und klar geworden sind. Dann gebe man sie mit dem Saft in ein Glas, koche letzteren nach Verlauf von einigen Tagen dicklich ein, fülle ihn kalt auf die Früchte und binde das Glas zu. Nach einigen Tagen, wo der Saft gewöhnlich wieder dünn wird, ist zum Erhalten der Früchte ein nochmaliges Einkochen des Saftes erforderlich.

54. WEISSE BIRNEN IN ESSIG. (SEHR GUT.) 4,5 kg Frucht, 1,5 kg Zucker, 1 1/4 l Weinessig, 8 g Zimt, Schale einer Zitrone.
Ganz besonders eignen sich hierzu die sogenannten doppelten Bergamotten, welche ganz mürbe sein müssen. Sie werden glatt geschält, in der Mitte durchgeschnitten, nachdem das Kerngehäuse entfernt, gewogen und rasch in kaltes Wasser geworfen, damit sie recht weiß bleiben. Unterdes schäume man Zucker und Essig, lege soviel Birnen hinein, wie nebeneinander liegen können, gebe das Gewürz hinzu und koche sie auf lebhaftem Feuer, bis sie sich gut durchstechen lassen. Zu langes Kochen benimmt den Birnen ihre hellgelbe Farbe, macht sie gelbbräunlich und höchst unansehnlich. Sind diese nun nach und nach auf gleiche Weise, doch möglichst schnell gekocht, so lege man sie mit einem Löffel, die runde Seite nach oben, in ein Glas – das Hineinstechen mit der Gabel muß vermieden werden – und gieße den vorher dicklich eingekochten Saft darüber. So lasse man sie einige Tage stehen, koche dann den Essig, der unterdes wieder dünn geworden, stark ein, gebe ihn abgekühlt über die Birnen und schüttele zuweilen das Glas, damit sie sich senken. Wird die Brühe wieder dünn, so schiebe man das Aufkochen keinen Tag auf.

55. ROTE BIRNEN. Zu jedem Liter Preiselbeersaft 750 g Birnen, 250 g Zukker und 8 g in Stückchen geschnittener Zimt.
6 l reife Preiselbeeren werden verlesen, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, schnell weich gekocht und zum Durchfließen des Saftes in einen spitzen, ausgekochten Beutel von loser Leinwand geschüttet, nicht gepreßt. Unterdes werden dicke, süße, sehr saftige und recht mürbe Birnen glatt geschält, halb durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit, gewogen und gewaschen. Dann koche man den Zucker mit etwas Wasser klar, gebe den Saft hinzu, wenn derselbe kocht und geschäumt ist, die Birnen nebst dem Zimt hinein und koche sie zugedeckt langsam, bis sie sich gut durchstechen lassen; zu langes Kochen macht sie unansehnlich und den Saft zu dicklich. Eben deshalb ist es auch nötig, die Birnen mit einem Schaumlöffel aus dem Saft zu nehmen. Erkaltet lege man sie in Gläser, gieße den Saft darüber und richte sich weiter nach Nr. S 1.
Anmerkung: Die Preiselbeeren, welche zwar durch ihren verlorenen Saft wenig Wert haben, können zum gewöhnlichen Gebrauch eingemacht werden; auf langes Erhalten wird man aber nicht rechnen dürfen. Man

koche zu diesem Zweck Zucker oder auch guten Sirup mit $^1/_3$–$^1/_2$ l Wasser, lasse die Preiselbeeren darin gut kochen und fülle sie in einen Topf.

56. Walnüsse einzumachen. 500 g Walnüsse, 500 g Zucker, Zimt und Nelken.
Die Nüsse müssen fleckenlos sein und dürfen noch keine innere Schale haben. Gegen Ende Juni ist gewöhnlich die zum Einmachen geeignete Zeit. Sie werden mit einem zugespitzten Stückchen Holz an mehreren Stellen durchstochen und 14 Tage lang in kaltes Wasser gelegt, während solches täglich dreimal erneuert werden muß. Sodann kocht man sie bei einmaligem Wechseln desselben ganz weich, legt sie über Nacht in kaltes Wasser und am nächsten Morgen auf ein Sieb. Darauf wird die Hälfte der Nüsse mit einer Gewürznelke, die andere mit einem Stückchen Zimt gespickt, es kann auch zugleich jede Nuß mit einem Streifen kandierter Pomeranzenschale versehen werden. Ist das geschehen, so läutert man den Zucker nach Nr. S 3 und läßt die Nüsse einige Minuten darin kochen. Jedoch kann auch zu je 500 g Zucker der Saft einer Zitrone gegeben werden, was einen angenehmen Geschmack gibt. Nach 3–4 Tagen kocht man den Zuckersaft auf, legt die Nüsse in ein Glas und gießt ihn erkaltet darüber.

57. Hagebutten in Zucker. 500 g Hagebutten, 500 g Zucker, einige Stückchen feiner Zimt.
Die Hagebutten sind meistenteils Ende Juli oder anfangs August zum Einmachen gut, es hängt von der Jahreszeit ab, jedenfalls nehme man sie völlig rot, lasse sie aber nicht bis zum Weichwerden hängen. Die größten und schönsten Früchte eignen sich vorzüglich zum Einmachen, die kleineren sind zum Trocknen gut. Man tue sie in ein reines grobes Tuch, reibe sie darin ab, schneide die Krone glatt und mache die Kerne mit einem Federmesser oder spitzen Teelöffelstil rein heraus, die Stiele bleiben daran. Dann werfe man die Hagebutten in kochendes Wasser, lasse sie reichlich halb weich werden und schütte sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Unterdes tunke man den Zucker in Weinessig, lasse ihn klar kochen, lege Zimt und so viele der Früchte hinein, wie nebeneinander liegen können und koche sie vollends weich, doch müssen sie ganz und ansehnlich bleiben, dürfen nicht im geringsten zerkochen, so daß jede Hagebutte ihre Form behält. Man lege sie mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel und andere hinein, fülle sie abgekühlt in Gläser und verfahre nach Nr. S 1. Wünscht man hierbei nicht den Geschmack von Säure, so tunke man den Zucker in Wasser statt in Essig und wende etwas eingemachten Ingwer an; übrigens erhalten sich Hagebutten auch ohne Ingwer recht gut, wenn man nichts vom Zucker abzieht.

58. Hagebutten in Essig. 1 kg Hagebutten, $^3/_4$ l Essig, 750 g Zucker, 4 g Zimt und etwas Nelken.

Die Hagebutten werden nach vorhergehender Vorschrift vorgerichtet und ebenfalls halb gar gekocht. Dann schäume man Essig und Zucker, gebe die Früchte nebst dem Gewürz hinein und richte sich im übrigen nach der vorigen Nummer.

59. HAGEBUTTENMARMELADE. 500 g Hagebuttenmark, 500 g Zucker, ein Stück eingemachter oder trockner Ingwer.
Die Hagebutten werden nach vorhergehender Angabe gereinigt und in Wasser weich gekocht, dann rühre man sie nach dem Abgießen des Wassers durch ein feines Sieb, stelle sie mit dem geläuterten Zucker auf langsames Feuer, koche sie unter stetem Rühren, bis die Marmelade nicht mehr wässerig ist, und fülle sie erkaltet mit dem in Stückchen geschnittenen eingemachten Ingwer in ein Glas. Weiter nach Nr. S 1.
Anmerkung: In Ermangelung des Ingwers gebe man 2 Eßlöffel Weinessig hinzu. Die Hagebuttenmarmelade ist zum Zwischenstreichen feiner Backwerke vorzüglich geeignet.

60. HAGEBUTTENMARMELADE AUF ANDERE ART. 500 g Hagebuttenmark und 500 g Zucker.
Die Hagebutten müssen ganz reif und sorgfältig geputzt, d. h. von Stiel, Blume und den Kernen wohl gereinigt sein, worauf man sie spärlich mit Wasser befeuchtet und in einem sauberen Gefäß etwa 8 Tage in den Keller stellt, während man sie mit einem neuen ausgelaugten hölzernen Löffel umrührt. Nach Verlauf von dieser Zeit werden sie zerrieben und durch ein feines Haarsieb gedrückt, so daß alles Mark durchgeht und nur die Hülsen zurückbleiben. Der Zucker wird nach Nr. S 3 geläutert und kochend unter stetem Rühren nach und nach zu dem Mark gegossen, dem man noch die Schale einer halben Zitrone beifügt. Dasselbe wird eine Stunde fortwährend gerührt; aufs Feuer darf es nicht gebracht werden.

61. ANANAS EINZUMACHEN. ZUM PUNSCH ODER KARDINAL. Die Ananas, aus welcher die Krone entfernt, wird in sehr feine Scheiben geschnitten, lagenweise mit feinem Zucker in ein zugedecktes Porzellangeschirr gelegt. Der Zucker richtet sich nach dem Wein. Zu einer Ananas von mittelmäßiger Größe kann man 10–12 Flaschen Wein, und zu jeder Flasche 60 g Zucker rechnen. Es werden also zu einer Ananas von angegebener Größe etwa 750 g Zucker gebraucht; wird mehr Zucker zum Punsch gewünscht, so kann nach Belieben etwas hinzugefügt werden. Nach Verlauf von 3–6 Tagen wird der Saft 5 Minuten gekocht, ein Glas Madeira durchgerührt, kochend über die Ananas gegossen und erkaltet in ein Glas gefüllt.

62. MELONEN EINZUMACHEN. Melonen, 1/2 l Essig, 625 g Zucker, 4 g in Stückchen geschnittener Zimt, ebensoviel weiße Pfefferkörner, einige Stück eingemachter Ingwer, etwas Zitronenschale.

Zum Einmachen eignet sich vorzüglich die Netzmelone und mache ich hierbei auf mein Gartenbuch aufmerksam, in welchem die Kultur der Melone, sowohl im Mistbeet wie im Freien, genau und zuverlässig mitgeteilt ist.

Die Frucht wird, wenn sie ihre Reife erhalten hat, doch nicht darüber hin, geschält, halb durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel das Mark herausgenommen, in fingerlange und breite Stücke geschnitten, in ein Einmachglas gelegt und mit Weinessig bedeckt. So lasse man sie bis zum andern Tage stehen, gieße den Essig davon, nehme zu 1/2 l desselben 625 g Zucker, koche und schäume ihn, füge die bemerkten Gewürze hinzu, lasse den Essig etwas einkochen, nehme ihn vom Feuer, lege die Melone hinein und fülle sie in ein Glas. Dies wiederhole man in einem Zeitraum von 8 Tagen noch zweimal; zum letztenmal aber wird der Essig siruphähnlich eingekocht. Man richte sich im übrigen nach Nr. S 1.

Anmerkung: 4 g Gewürznelken beigefügt, gibt der Melone einen angenehmen Geschmack, aber eine dunklere Farbe.

63. Melonen in Zucker einzumachen. 500 g Melone, 500 g Zucker, Zitronenschale, Zimt und einige Stück eingemachter Ingwer.

Die Melone wird, wie im Vorhergehenden bemerkt, vorgerichtet und 24 Stunden in Essig gelegt. Dann nimmt man sie heraus, legt sie ebenso lange in geriebenen Zucker, setzt den also entstandenen Zuckersaft aufs Feuer, schäumt ihn, gibt das Gewürz und die Melone hinein, kocht solchen darin kaum zur Hälfte weich, den Saft stark ein, und füllt es erkaltet, mit dem Ingwer durchschichtet, in ein Glas. Weiter werde nach Nr. S 1 verfahren und das Nachkochen des Saftes nicht versäumt.

64. Kürbis einzumachen. Hierzu nehme man einen guten Speisekürbis und mache ihn erst gegen Weihnachten ein. Man schäle ihn ab, soweit die Schale hart ist, schneide ihn durch, mache das Kerngehäuse mit einem Eßlöffel heraus und schneide das Kürbisfleisch in passende Stücke. Auf je 500 g Kürbis rechne man 375 g Zucker, 12 ganz weiße Pfefferkörner und etwas Muskatblüte.

Der Essig wird zum Kochen gebracht und der Kürbis in kleinen Portionen, so daß alle Stücke auf der Oberfläche liegen, hineingetan, gut durchgekocht, gewogen und bis zum nächsten Tage hingestellt. Alsdann läßt man den Zucker mit etwas Weinessig und Wasser sieden, den Kürbis portionsweise so lange darin kochen, bis er klar geworden ist, nicht länger, wo man ihn dann auf eine flache Schüssel legt, nach dem Kaltwerden mit den Pfefferkörnern und Stückchen Muskatblüte durchstreut und nebst dem Saft in ein Glas füllt. Das Aufkochen ist hierbei überflüssig.

65. Kürbis wie Gurken einzumachen. Zu 5 kg Kürbis: 150 g Salz, 500 g kleine Zwiebeln, 4–6 Handvoll Dill, 2 Handvoll Meerrettichscheiben, 15 g

Nelken, desgleichen Pfefferkörner und soviel Bieressig, wie zum Bedecken des Kürbisfleisches nötig ist.
Hierzu sind die großen Kürbisse mit gelbem Fleisch am besten. Nachdem sie wie im Vorhergehenden bemerkt vorgerichtet sind, werden die Stückchen lagenweise mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt. Dann läßt man den Essig mit den Zwiebeln zum Kochen kommen, den Kürbis darin eben durchkochen, nimmt denselben heraus, legt ihn lagenweise mit den Gewürzen in den Topf, gießt den Essig kalt darüber und bindet den Topf zu. Nach Verlauf von 8 Tagen wird der Essig aufgekocht und vollständig ausgeschäumt, kalt über den Kürbis gegossen, dieser zum Niederhalten ein wenig beschwert und fest zugebunden.
Anmerkung: Nicht in jedem Jahre hat man sich einer guten Gurkenernte zu erfreuen; Kürbisse geraten fast immer und bringt schon eine einzige Pflanze soviel Früchte, wie ein gewöhnlicher Haushalt bedarf. Es wird vielleicht das wohlfeilste Eingemachte sein, was es gibt. Um solches nun auch nicht durch vielerlei Gewürze zu verteuern, machte die Verfasserin eine gelungene Probe nach vorstehender Angabe und ist der also eingemachte Kürbis zum Suppenfleisch, zu Kartoffeln und Kartoffelsalat zu empfehlen. Übrigens kann man dieselben Gewürze wie zu Gurken anwenden.

66. Dreifruchtmarmelade. Johannisbeeren und Himbeeren, beide ausgepreßt, von jedem 500 g, dazu 1 kg ausgesteinte süße Kirschen und 750 g Zucker.
Letzterer wird nach Nr. S 3 geläutert, das übrige nebst der Hälfte der Kirschkerne hinzugefügt und unter Abnehmen des Schaums und häufigem Durchrühren solange gekocht, bis der Saft dicklich geworden ist, während in der letzteren Zeit 4 g feiner Zimt dazugetan und stets gerührt werden muß, um ein Anbrennen zu verhüten.

67. Vierfruchtmarmelade. Das in voriger Nummer bemerkte Obst erhält einen Zusatz von 500 g Stachelbeeren und 250 g Zucker.

68. Erdbeeren einzumachen. 500 g reife Erdbeeren, 500 g Zucker.
Nachdem der Zucker geläutert, lege man die ganz sauber gepflückten Erdbeeren hinein, nehme den Topf vom Feuer, fülle mit dem Löffel den Zucker darüber, da selbst durch behutsames Umrühren die Früchte leiden, und stelle den Topf hin. Am andern Tage lasse man sie heiß werden und stelle sie wieder in demselben Topfe hin bis zum folgenden Tage und wiederhole das Heißmachen noch einmal, ohne zu rühren. Nach dem Erkalten fülle man die Erdbeeren in Gläser, und sollte der Saft noch des Einkochens bedürfen, so setze man ihn noch ein wenig aufs Feuer, gieße ihn kalt darüber und richte sich weiter nach Nr. S 1.
Unter allen Früchten aber sind Erdbeeren am ehesten zur Gärung geneigt,

weshalb hierbei folgendes zu beachten ist: Nach Verlauf von 8 bis 14 Tagen stelle man das mit Blase versehene Glas in einen Topf mit kaltem Wasser, etwas Heu darunter gelegt, aufs Feuer, lasse das Wasser langsam erwärmen und zum Kochen kommen und dann in dem Wasser erkalten.
Ein fingerlanges Stück eingemachter ostindischer Ingwer, in Stückchen geschnitten, mit den rohen Erdbeeren in den Zucker gelegt und mit eingemacht, ist ein vorzügliches Mittel, die Früchte zu konservieren.

69. Erdbeeren mit Johannisbeersaft. Zu 500 g Erdbeeren nehme man 500 g feinen Zucker, streue die Hälfte in eine Schüssel lagenweise über die Erdbeeren und lasse sie über Nacht stehen. Am andern Tage koche man die andere Hälfte des Zuckers mit 1/4 l rotem Johannisbeersaft zu Sirup, gebe die Erdbeeren mit ihrem Saft hinein und koche sie bis zum Gelieren.

70. Erdbeermarmelade. 500 g Erdbeeren, 750 g Zucker.
Man kocht die Erdbeeren so lange in dem geläuterten Zucker, bis sie sich aufgelöst haben und der Saft dicklich wird. Nach Nr. S 1 aufbewahrt.

71. Erdbeersaft für Kranke. 1 l reife Walderdbeeren, 500 g Zucker. Die Erdbeeren werden verlesen, behutsam gewaschen und zum Ablaufen auf einen sehr sauberen irdenen Durchschlag gelegt. Dann koche man den Zucker nach Nr. S 3 zu einem perlenden Sirup, lege die Erdbeeren hinein, rühre sie mit einem silbernen Löffel behutsam durch den Zuckersaft, ohne sie zu zerdrücken, und lasse sie heiß werden, nicht kochen. Alsdann spanne man ein leinenes Tuch, welches aber vorher in frischem Wasser ausgekocht sein muß über eine Schale von Porzellan und schütte das Ganze darauf, damit der Saft durchfließt. Die Erdbeeren dürfen weder gepreßt noch zerrührt werden, höchstens darf man mit dem Finger auf das Tuch tippen. Nachdem der Saft erkaltet ist, wird er vom Bodensatz abgegossen und in kleine halbe Flaschen oder Medizingläser gefüllt. 3 l Erdbeeren liefern 3/4 l Saft, der in Krankheiten, besonders bei Brustleidenden teelöffelweise gegeben, außerordentlich heilsam und erquickend ist. Die Erdbeeren, welche, wie bemerkt, nicht zerdrückt werden dürfen, sind erkaltet ein wohlschmeckendes Kompott. Auch kann man sie in Gläsern bis zur Zeit, wo es Johannisbeeren und Himbeeren gibt, aufbewahren und dann mit diesen Früchten zu gleichen Teilen zu einer Marmelade einkochen, wozu dann auf 1,5 kg der frischen Früchte 500 g Zucker genommen werden.

72. Maulbeeren und Weintrauben einzumachen. Die Behandlung ist dieselbe wie bei den Erdbeeren. Die große blaue Maulbeere eignet sich zum Einmachen am besten.

73. Mispeln. 500 g Mispeln, 500 g Zucker, 2 Tassen Branntwein, Zitronenschale und Zimt.

Man schneidet von den reifen Mispeln das Rauhe, reibt sie mit einem Tuche ab, kocht sie in Wasser, bis sie sich durchstechen lassen, schüttet sie zum Abtröpfeln auf einen Durchschlag und sticht Stückchen Zitronenschale und Zimt hinein. Dann kocht man den Zucker klar, rührt den Branntwein durch und gießt ihn heiß auf die Mispeln. Am nächsten Tage kocht man den Saft wieder auf, gießt ihn ebenfalls heiß auf die Früchte und kocht solche am dritten Tage in Saft vollends gar, doch nicht zu weich, füllt sie in Gläser, läßt den Saft nachkochen und gibt ihn über die Früchte. Dann nach Nr. S 1 aufbewahrt.

74. Heidelbeeren (Wald- oder Bickbeeren) ohne Zucker einzukochen. (Sehr zu empfehlen.) Reife Heidelbeeren werden an einem sonnigen Tage gepflückt, in gut gereinigte, ganz ausgetrocknete, am besten geschwefelte Flaschen, welche eine weite Öffnung haben, gefüllt und solche unverkorkt in einem Kessel mit kaltem Wasser auf ein rasches Feuer gestellt, doch muß der Boden mit Heu bedeckt und auch Heu zwischen die Flaschen gelegt sein, damit sie sich nicht berühren. Man läßt sie, vom Kochen an, ³/₄ Stunde kochen und im Kessel kalt werden. Da die Heidelbeeren beim Kochen sehr zusammenfallen, so nimmt man nun eine der Flaschen und füllt damit die anderen bis auf zwei Fingerbreit voll, gibt einen Teelöffel voll Arrak oder Rum darauf, verkorkt die Flaschen mit neuen Korken, indem man solche hineindreht, versiegelt sie oder bindet ein Stück Blase über den Kork und bewahrt sie, aufrecht stehend, im Keller an einem dunklen Orte auf.
Beim Gebrauch rührt man entweder etwas Zucker durch, oder man läßt das Kompott in einem irdenen Geschirr, worin nichts Fettiges gewesen, mit etwas Zucker und Zimt durchkochen.
Beide Verfahren sind gut, der Geschmack aber verschieden, besonders da bei ersterem ein Arrakgeschmack etwas vorherrschend ist, der bei letzterem sich verliert. Ich stimme für letzteres.

75. Heidelbeeren mit Essig und Zucker. 8 l Heidelbeeren, 2 kg Zucker, 4 g bester Zimt und ¹/₂ l Weinessig.
Die Beeren werden ausgelesen, gewaschen und zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet. Dann läßt man den Zucker in Essig zergehen, die Beeren darin einigemal aufkochen und rührt den gestoßenen Zimt durch. Am nächstfolgenden Morgen rührt man die Beeren nochmals durch, füllt sie in kleine Töpfe, legt ein Rumpapier darüber und bindet sie zu.

76. Heidelbeeren ohne Zucker. Nachdem diese wie im Vorhergehenden vorgerichtet sind, läßt man sie in einem irdenen Topf offen weich kochen, indem man sie zuweilen durchrührt. Vorher aber muß man für gut gereinigte und vollständig trockne Flaschen mit möglichst weiter Halsöffnung sorgen. Dahinein füllt man die gekochten Beeren, indem man jedes-

mal einen Teil in ein porzellanenes Milchtöpfchen schüttet und beim Einfüllen mit einem Teelöffel nachhilft. Alsdann gießt man auf jede bis oben hin angefüllte Flasche 2 Teelöffel Rum oder Arrak, korkt sie fest zu, bindet ein Stück doppeltes Papier darüber und stellt sie aufrecht an einen trocknen, kalten Ort.
Anmerkung: Die Heidelbeeren erhalten sich so von einem Jahr ins andere. Beim Gebrauch gibt man den nötigen Zucker dazu oder kocht sie mit Zucker auf und verfährt damit wie mit Heidelbeerkompott.

77. STACHELBEEREN IN ZUCKER. 500 g recht reife, feinschalige Stachelbeeren, 500 g Zucker.
Jede Stachelbeere wird rein abgeputzt, von Stiel und Blume befreit, der Zucker in Wein oder Wasser getunkt; zu dünnem Sirup gekocht und der Schaum abgenommen. Dann werden die Stachelbeeren auf schwachem Feuer darin weich gekocht und mit dem Saft in ein Glas gefüllt. Nach Verlauf von 3–6 Tagen wird der Saft von den Stachelbeeren abgegossen, sirupähnlich eingekocht, warm darüber gegeben und weiter nach Nr. S 1 verfahren.

78. STACHELBEERMARMELADE. 500 g Stachelbeeren, 250 g Zucker, Zitronenschale oder Zimt.
Dunkelrote überreife Stachelbeeren werden, nachdem sie abgeputzt, von Stiel und Blume befreit sind, mit einem silbernen Löffel zerdrückt, alsdann durch ein Sieb gerührt, gewogen und mit dem zum Sirup gekochten Zucker und Gewürz unter fortwährendem Rühren zu einer steifen Marmelade gekocht.

79. ÜBERZOGENE JOHANNISTRAUBEN. (FÜR FEINE TAFELN.) Man wählt hierzu die schönsten Träubchen, nach Belieben rote, weiße oder auch schwarze, nimmt ein geklopftes Eiweiß in eine Tasse, taucht je ein Träubchen hinein, läßt es abtropfen und überzuckert es dann, indem man es im gestoßenen, *nicht* gesiebten Zucker teils herumdreht, teils mit Zucker überstreut. Dann werden die sämtlichen Früchte an der Sonne etwas angetrocknet, was auch ohne Sonne in trockner Luft bald erfolgt; die Ofenwärme aber darf sie nicht berühren. Ganz frisch sind sie am schönsten, obgleich sie sich immerhin ein paar Tage erhalten.

80. JOHANNISBEEREN OHNE KERNE EINZUMACHEN. Ausgesuchte reife dicke Johannistrauben werden abgespült, zum Ablaufen auf einen sauberen Durchschlag gelegt und abgebeert. Dann durchsticht man jede Beere mit einer Feder, damit die Kerne herausfallen und nimmt zu 500 g derselben 1,5 kg Zucker. Nachdem dieser gut geläutert, gibt man die ausgekernten Beeren hinein, läßt sie eben durchkochen, schüttet sie dann mit dem Saft zum Erkalten in ein porzellanenes Gefäß und füllt sie in Einmachgläser.

Anmerkung: Obgleich etwas umständlich und kostbar, mag dieses feine und an Farbe so unvergleichlich schöne Eingemachte nach Schweizer Art hier einen Raum finden.

81. JOHANNISBEEREN EINZUMACHEN. 500 g Johannisbeeren, 500 g Zucker. Die Beeren werden gewaschen, auf ein Sieb gelegt und darauf mit einer Gabel von den Stielen gestreift. Dann läutere man den Zucker nach Nr. S 3, lege die Beeren hinein, lasse sie auf schwachem Feuer bei vorsichtigem Umrühren durchweichen, doch nicht zerkochen, lege sie mit einem Schaumlöffel auf einen porzellanenen Einleger oder eine flache Schüssel, füge den abgelaufenen Saft zum kochenden, lasse diesen dicklich einkochen, erkaltet rühre man die Beeren durch, fülle sie in Gläser und richte sich weiter nach Nr. S 1.

82. JOHANNISBEER- ODER HIMBEERGELEE. 500 g klarer Saft, 500 g geriebener und durchgesiebter feiner Zucker.
Hat man die Johannisbeeren gewaschen und ablaufen lassen (das Abbeeren kann geschehen, jedoch ist es nicht notwendig), so zerquetscht man sie und drückt sie durch ein grobes Tuch; doch darf man, um den Saft gehörig herauszubringen, auf einmal nicht zu viel nehmen. Nach dem Auspressen lasse man den Saft durch einen ausgebrühten losen, spitzzulaufenden Beutel fließen, stelle ihn bis zum nächsten Tage hin und gieße ihn klar vom Bodensatz ab. Hat man Johannisbeeren in reichlichem Maße, so kann man die ganzen Trauben auf dem Feuer heiß werden lassen, zerdrücken und in den bemerkten Beutel schütten, wo man alsdann, weil die Beeren nicht gepreßt werden, einen sehr klaren Saft erhält und viel weniger Mühe hat. Der Saft wird sodann auf ein nicht zu starkes Feuer gestellt, der Zucker langsam hineingestreut, während man von Anfang an gleichmäßig und fortwährend rührt. Ist der Zucker zu Ende, so muß der Saft zu kochen anfangen, der dann vom Feuer genommen, 10 Minuten ruhig hingestellt und, nachdem die sich unterdes gebildete Haut abgenommen, in Gläser gefüllt, nach 24 Stunden mit einem in Branntwein oder Arrak angefeuchteten Papier zugelegt und gut zugebunden wird.
Anmerkung: Dieses Gelee ist ebenso schön an Farbe und Geschmack wie das rohe und erhält sich mehrere Jahre, wenn alle Monate etwas Branntwein zugegossen wird.

83. FRANZÖSISCHES JOHANNISBEERGELEE. Auf 375 g roten und 125 g weißen Johannisbeersaft 500 g Zucker.
Die Beeren stellt man solange aufs Feuer, bis sie einigemal aufgekocht und geplatscht sind, gießt sie auf ein Haarsieb, das noch nicht mit Bouillon in Berührung gewesen ist, läßt den Saft durchfließen und gießt ihn zum nochmaligen Durchfließen über das im Sieb Zurückgebliebene. Dann wird der Zucker nach Nr. S 3 so lange geläutert, bis er Faden zieht, der Saft

hinzugegossen und unter Abnehmen des Schaums etwa 1/4 Stunde gekocht. Weiter wird auf Nr. S 1 hingewiesen.

84. Rohes Johannisbeergelee. 500 g Saft, 750 g feiner Zucker.
Man preßt ganz trockne Johannisbeeren durch ein Tuch, wiegt den Saft, rührt ihn in einer tiefen porzellanenen Schüssel mit einem silbernen Löffel in einer Richtung gleichmäßig und ohne Aufhören 2 Stunden, während man jede 1/2 oder 1/4 Stunde Zucker hinzugibt. Man muß denselben ein wenig einteilen, damit er so lange hinreicht, bis man mit Rühren fertig ist. Dann wird der dick gewordene Saft in Gläser gefüllt und nach Nr. S 1 aufbewahrt. Auf langes Erhalten kann man hierbei nicht rechnen.

85. Johannisbeersaft. Zu 1 kg Saft 500 g feiner Zucker.
Nachdem der Saft wie zu Johannisbeergelee ausgepreßt und vom Bodensatz abgegossen, stelle man ihn aufs Feuer, lege den Zucker stückweise hinein, koche ihn unter fortwährendem Schäumen, bis er klar geworden, wo derselbe etwa zum vierten Teil verkocht sein wird. Man nehme ihn alsdann vom Feuer, lasse ihn über Nacht stehen und verfahre weiter, wie es in Nr. S 1 bei den Fruchtsäften ausführlich bemerkt ist.
Anmerkung: Dieser Saft ist an Saucen, Kaltschalen und Getränke sehr zu empfehlen und hält sich mehrere Jahre.

86. Schwarze Johannisbeeren einzumachen. Auf je 500 g Beeren 250 g Zucker, welchen man läutert und die Beeren darin weich kocht, während man sie zuweilen umrührt. Erkaltet füllt man sie in Gläser und verfährt weiter nach Nr. S 1.

87. Schwarzes Johannisbeergelee. Die Bereitung ist wie Johannisbeergelee, doch bedarf es hierbei nur der Hälfte des Zuckers.

88. Himbeeren einzumachen. Diese werden wie Johannisbeeren behandelt, jedoch dürfen sie nicht gewaschen werden.

89. Himbeermarmelade wird bereitet wie Erdbeermarmelade.

90. Himbeersaft. Bereitung wie Johannisbeersaft, jedoch zu 500 g Saft, je nachdem man ihn mehr oder weniger süß zu haben wünscht, 150–180 g Zucker.

91. Ausgegorener Himbeersaft. (Vorzüglich.) 500 g klarer Saft, 750 g Zucker.
Nachdem die Beeren zerdrückt und ausgepreßt, stelle man den Saft etwa 5–6 Tage ruhig hin, wo die Gärung erfolgt sein wird. Alsdann nehme man die schimmelige Haut davon ab, gieße den klaren Saft von dem dar-

unter stehenden trüben behutsam ab, lasse ihn mit dem Zucker gut durchkochen, wobei der etwaige Schaum abgenommen wird, und fülle den Sirup oder Saft abgekühlt in sauber gespülte, *ganz trockne* kleine Flaschen oder Gläser. Weiter nach Nr. S 1.

Der weniger klare Saft kann mit einer geringeren Quantität Zucker zum ersten Gebrauch gekocht werden.

Anmerkung: Dieser Sirup ist zwar etwas kostspielig, doch sehr klar und schön und reicht davon 1–2 Eßlöffel voll zu 1 Glas Wasser hin.

92. Guter Himbeeressig. 5 l Himbeeren, 1 l guter Weinessig. Zu jedem Liter Saft 750 g Zucker.

Die Beeren werden etwas zerrührt, mit dem Essig 24 Stunden hingestellt und dann ausgepreßt. Am andern Tage wird der klare Saft vom Bodensatz abgegossen, mit dem bemerkten Zucker aufs Feuer gestellt, ausgeschäumt, über Nacht stehen gelassen und alsdann nach Nr. S 1 verfahren.

93. Preiselbeeren einzumachen. Zu 9 l Beeren 1,5 kg Zucker, bei sparsamer Einrichtung auch nur 500 g Zucker auf 4 l Beeren.

Vorab sei bemerkt, beim Ankauf auf reife, dicke Früchte zu sehen und solche lieber teurer zu bezahlen, als schlechte zu nehmen, indem von der Qualität Ansehen und Geschmack abhängt. Sollten die Beeren jedoch nicht vollkommen reif zu haben sein, so werfe man beim Verlesen wenigstens die unreifen weg.

Das Waschen geht auf folgende Weise sehr gut: Man schütte die sämtlichen Beeren oder einen Teil derselben in ein Gefäß mit Wasser, rühre sie mit einem Handsieb tüchtig durcheinander und fülle sie mit dem Sieb in ein zweites Gefäß mit Wasser und dann zum Ablaufen auf einen Durchschlag. Alsdann lege man einen Teil des Zuckers in einen Topf, einen Teil Beeren darauf, lasse sie unter öfterem Umrühren und Abnehmen des Schaumes offen ganz weich kochen, breiig aber dürfen sie nicht werden schütte sie in ein bereitstehendes Gefäß und bringe wieder andere aufs Feuer. Ist nun die ganze Quantität gekocht, so rühre man sie gut durcheinander und stelle das Gefäß, der Fliegen und Mücken halber mit einem reinen Tuche bedeckt, bis zum nächsten Morgen hin. Die Beeren werden alsdann nochmals durchgerührt, in Steintöpfe oder Gläser gefüllt, glatt gestrichen, mit einem passenden Stück Papier, in Arrak oder Rum getunkt, bedeckt und mit doppelt gelegtem Papier zugebunden.

94. Preiselbeeren mit Birnen auf pommersche Art. (Sehr zu empfehlen.) 1 l geschälte Birnen, 2–3 l Preiselbeeren, 500 g Zucker, 8 g Zimt.

Hierzu eignen sich vorzüglich recht süße und saftige Birnen, doch sind auch weniger gute zu gebrauchen. Sie werden recht rund geschält, halb durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und gewaschen. Ist das geschehen, so koche man die Beeren mit dem Zucker nach Nr. S 93 weich,

nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus, füge den in Stückchen geschnittenen Zimt hinzu und koche die Birnen in dem Safte gar, doch nicht zu weich. Alsdann fülle man sie mit dem Saft zum Abkühlen sogleich in eine porzellanene Schale, weil letzterer sich gar zu leicht verdickt, was nicht angenehm ist. Weiter verfahre man nach vorhergehender Vorschrift.

95. Preiselbeeren mit Äpfeln à la Küstelberg. Nachdem die Preiselbeeren nach Nr. S 93 eben weich gekocht sind, gebe man sie mit einem Handsieb in ein dazu bestimmtes Geschirr, so daß die Brühe zurückbleibt. Dahinein gibt man eine Portion geschälter und in 1/4 geschnittener weinsäuerlicher Äpfel, auch etwas Zitrone, läßt sie weich kochen, rührt sie durch den Durchschlag ganz fein, gibt die zurückgestellten Preiselbeeren hinzu, läßt sie noch einmal leicht aufkochen, füllt es zum Erkalten in ein porzellanenes Geschirr und verfährt weiter nach Nr. S 93.

96. Preiselbeeren ohne Zucker einzumachen. Obgleich meiner Ansicht nach das Einkochen der Preiselbeeren mit Zucker vorzuziehen ist, so können diese jedoch in Fällen, wo gerade der Zucker mangelt, auch ohne denselben eingemacht werden.
Nachdem die Beeren sauber ausgelesen und gewaschen sind, setze man sie auf gelindes Feuer, lasse sie bei öfterm Umrühren allmählich Saft ziehen und langsam kochen, bis sie weich sind und der Saft etwas dicklich geworden ist. Dann fülle man sie zum Erkalten in ein Geschirr und verfahre weiter nach Nr. S 93.
Beim Gebrauch wird die bestimmte Portion mit Zucker versüßt.
Auch können die Preiselbeeren mit Sahne, welche mit Zucker zu Schaum geschlagen worden, durchgemischt zur Tafel gegeben werden.

97. Preiselbeersaft. Recht reife Preiselbeeren werden gut verlesen, gewaschen, weich gekocht und in einen ausgekochten Beutel geschüttet. Der durchgelaufene Saft wird nach dem Erkalten klar vom Bodensatz abgegossen, zu 3 l Saft 500 g Zucker genommen, aufs Feuer gestellt, ausgeschäumt und nach 10 Minuten Kochens wie Johannisbeersaft aufbewahrt.

98. Preiselbeergelee. (Ganz vorzüglich zum Verzieren kalter Schüsseln.)
1 l Saft, 500 g Zucker.
Die Beeren werden wie im vorhergehenden gekocht, der Saft wird vom Bodensatz klar abgegossen und mit dem Zucker aufs Feuer gestellt, bei fortwährendem Schäumen etwa 15 Minuten gekocht, der Topf abgesetzt, nach einer Weile der sich zeigende Schaum abgenommen und der Saft in Gläser gefüllt. Durch zu langes Kochen verliert das Gelee sein schönes Rot, fest aber muß es werden, damit man es zum Verzieren in feine Blättchen oder beliebige Figuren schneiden kann, weshalb es anzuraten ist, zum Erproben einige Tropfen des Saftes kalt werden zu lassen.

99. APFELGELEE. 1,5 kg Saft, 1,5 kg Zucker, 1/2 Wasserglas Rheinwein oder Saft einer guten Zitrone.
Man nehme feine saftige Äpfel, und zwar ehe sie völlig reif geworden sind, reibe sie mit einem Tuche ab, steche Stengel und Blume heraus, schneide sie ungeschält in 4 Teile und koche sie mit Wasser bedeckt gar, wobei die Bemerkungen in Nr. S 1 zu beachten sind. Danach stelle man die Äpfel 24 Stunden hin, schütte sie in einen dazu verfertigten leinenen Beutel, der jedoch zuvor ausgekocht und wieder trocken sein muß, und lasse den Saft in ein sauberes Geschirr fließen. Dann wird derselbe mit dem Zucker und bei späterem Hinzutun von Wein oder Zitronensaft so lange eingekocht, bis einige Tropfen, erkaltet, dick geworden sind. Den eingekochten Saft fülle man in ein erwärmtes Glas und verfahre weiter nach Nr. S 1.

100. VOGELBEERGELEE. Zu jeden 500 g Saft 500 g Zucker.
Man nimmt die Vogelbeeren, wenn sie ihr schönes frisches Rot erhalten und noch ihren vollen Saft haben. Mehlig gewordene Beeren sind zum Gelee untauglich, indem es dann keine Festigkeit erhält.
Die Beeren werden von den Stielen gestreift, sparsam mit Wasser bedeckt so lange gekocht, bis denselben Saft und Kraft entzogen worden. Dann wird die Brühe fein durchgesiebt, gewogen und mit dem bemerkten Zukker eingekocht, bis eine Probe fest geworden ist.
Anmerkung: Dieses Gelee ist von angenehmem Geschmack und zugleich für Brustleidende ein wahrer Balsam.

101. GROSSE SCHLEHEN EINZUMACHEN. 1,5 kg Schlehen, 1/2 l echter Bieressig, 500 g Zucker oder guter Honig, 4 g in Stückchen geschnittener Zimt, ebensoviel Nelken.
Die Schlehen sind hierzu am besten, wenn der Reif darüber gegangen ist. Man setze sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und schütte sie, ganz heiß geworden, auf ein Sieb. Dann koche man Bieressig und Zucker, nehme den Schaum ab, gebe die Schlehen nebst Gewürz hinein, lasse sie zum Kochen kommen, nehme sie heraus, koche den Essig etwas ein und gieße ihn, etwas abgekühlt, über die Schlehen. Nach 8 Tagen wird das Einkochen des Essigs wiederholt und solcher kalt übergegossen.

102. ZUCKERGURKEN. 1,5 kg Gurken, 750 g Zucker, 1/4 l Weinessig, 8 g weiße Pfefferkörner, 4 g in glatte Stückchen geschnittener Zimt und ein paar Stücke eingemachter, in Ermangelung trockner Ingwer.
Völlig ausgewachsene grüne Gurken (Schlangengurken sind zum Einmachen den Traubengurken vorzuziehen) werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, die Kerne samt dem Mark mit einem silbernen Löffel herausgenommen und entweder in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, oder mit blechernen Ausstechern in Figuren, wie

schrägwinkelige Vierecke, Sterne, Herzen, Kränze, Dreiecke, halbe Monde, männliche und weibliche Figuren u. dgl. ausgestochen, was bei einem Gesellschaftsessen zum Amüsement beiträgt. Alsdann werden die Gurken gewogen und gewaschen.
Man stelle dieselben mit gewöhnlichem Essig aufs Feuer, lasse sie aufkochen, ablaufen und gebe sie in den mit Zucker und Gewürz kochenden Weinessig. Nachdem sie einige Minuten darin gekocht haben – weich aber dürfen sie nicht werden –, lege man sie in ein Einmachglas, koche die Brühe etwas ein und gieße sie, zwar nicht kochend, doch noch warm auf die Gurken. Nach Verlauf von 4–8 Tagen (es kommt hierbei nicht auf einige Tage an) wird der Essig nochmals eingekocht und kalt auf die Gurken gegossen, welches noch einmal wiederholt werden kann. Danach wird das Glas nach Nr. S 1 behandelt.

103. Süsse Glasgurken. 1,5 kg Gurken, 500 g Zucker, 3/4 l reiner Essig, 8 g in Stückchen geschnittener Zimt, 4 g Nelken, 2 g Muskatblüte (ganze Stücke).
Hierzu nehme man schon etwas gelb gewordene Schlangengurken, behandle sie nach Zuckergurken Nr. S 102, bringe Essig, Zucker und Gewürze zum Kochen und lasse die zuvor in ordinärem Essig kaum zur Hälfte weich gewordenen Gurken darin eine Weile kochen, jedoch müssen sie etwas härtlich bleiben. Man richte sich weiter nach Vorhergehendem, wobei zu bemerken ist, daß es hier der geringen Quantität des Zuckers wegen notwendig ist, den Essig zweimal nachzukochen.

104. Aufgerollte Gurken. 1,5 kg Gurken, 1/2 l Essig, 500 g Zucker, 4 g Nelken, desgleichen in Stückchen geschnittener Zimt, 2 g Muskatblüte.
Man nehme große Schlangengurken, schneide sie ungeschält kreuzweise durch, mache die Kerne heraus, wiege und koche sie alsdann in ordinärem Essig halb weich. Der frische Essig wird mit dem Zucker gekocht; die Gurken werden aufgerollt, mit dem angegebenen Gewürz durchstochen, so daß die Röllchen zusammenhalten, und mit dem kochenden Zuckeressig bedeckt. Nach 2–3 Wochen wird derselbe stark eingekocht und lauwarm über die Gurken gegossen.
Anmerkung: Die Nelken geben durch das Einkochen zwar eine dunkle, doch keine unangenehme Farbe, welche der Sukkade ähnlich ist, und einen angenehmen Geschmack.

105. Kleine Essiggurken. Zu einem 5 l großen Topf kleiner Gurken: 250 g Salz, 375 g Perlzwiebeln oder andere ganz kleine Zwiebeln (erstere lege man mit den Gurken in Salz), 125 g Meerrettich, in glatte, gleichmäßige Scheiben geschnitten, 30 g trockne Ingwerstücke, 15 g Pfefferkörner, am besten weiße, 8 g Nelkenpfeffer, 12 Stück womöglich frische Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill, 1 Handvoll Estragon; zu empfehlen ist auch 1 Hand-

voll Pfefferkraut oder breitblättrige Kresse, auch kann man unreife Weintrauben hinzufügen.
Grüne Gurken sind zum Einmachen den gelben vorzuziehen und Schlangengurken die besten. Sie werden gut ausgesucht, alle fleckigen und beschädigten entfernt, in frischem Wasser rein abgewaschen, mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt. Wie die Perlzwiebeln vorgerichtet werden, ist beim Einmachen derselben bemerkt. Die Dillbüschel werden entweder in 3 Teile bis zum Samen hin geflochten, oder, was feiner ist, kurz abgeschnitten und beim Anrichten zierlich nebeneinander an den Rand der Schüssel gelegt. Danach trockne man die Gurken mit einem saubern Tuche ab, lege sie mit den Gewürzen und Kräutern lagenweise in einen Steintopf, welcher neu sein muß oder nur zum Einmachen der Gurken benutzt worden ist. (Jedenfalls muß derselbe vor dem Gebrauche mit heißem Wasser ausgebrüht werden.) Dann bedecke man die Gurken mit rohem Weinessig, wodurch sie eine grünere Farbe behalten, schütte nach 14 Tagen den Essig davon ab, koche und schäume ihn, gieße ihn kalt auf die Gurken, versehe den Topf nach Nr. S 1 mit Schiefer und Stein, binde ihn zu und stelle ihn an einen kalten, recht luftigen Ort. Beliebt es, einen Senfbeutel auf die Gurken zu legen, entfällt das Aufkochen.
Anmerkung: Wo die Gurken aus dem eigenen Garten eingemacht werden, da pflücke man sie nach und nach, so wie sie die passende Größe erhalten haben, und nachdem jede Portion eine Nacht im Salz gelegen und abgetrocknet ist, lege man sie zu den früher gepflückten in rohen Essig, gieße aber jedesmal Essig hinzu, um sie zu bedecken. Zuletzt lege man sie mit den Gewürzen in den Topf und bedecke sie mit frischem gekochtem und kalt gewordenem Essig.

106. GROSSE ESSIGGURKEN. Man nehme dazu große Gurken, welche noch keine Kerne haben, fest und frisch sind und richte sich im übrigen nach vorhergehender Vorschrift.

107. RUSSISCHE GURKEN. 30 Stück große Gurken, welche noch keine Kerne haben, 500 g Schalotten, 60 g weiße Senfkörner, 30 g Knoblauch, 1 Handvoll feinblättriger Basilikum, desgleichen Dill und Estragon und eine Schote spanischer Pfeffer (Paprika), womöglich frisch.
Man wasche die Gurken, salze sie stark und lasse sie 48 Stunden liegen. Auf einem Durchschlage abgelaufen, trockne man sie mit einem Tuche ab, lege sie dicht nebeneinander in einen Steintopf und bedecke sie mit den benannten Kräutern. Dann gieße man soviel kochenden Weinessig hinzu, daß derselbe darüber steht, koche ihn nach 14 Tagen auf und gebe ihn kalt auf die Gurken, welche nach 6 Wochen gebraucht werden können.
Anmerkung: Diese Gurken sind empfehlenswert, doch lasse man den Knoblauch nicht fehlen.

108. Knoblauchgurken (sogenannte Teufelsgurken). Halb reife Gurken schält man, schneidet sie in 4 Teile, nimmt das Kernhaus heraus, salzt sie und stellt sie 48 Stunden lang hin. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab und legt sie lagenweise mit schwarzen und weißen Pfefferkörnern, Schalotten, Meerrettich, Pfefferkraut oder breitblättriger Kresse, Lorbeerblättern, Fenchel, Kümmel, spanischem Pfeffer und Knoblauch (von den beiden letztgenannten Gewürzen nicht zuviel) in einen steinernen Topf, wobei von den Kräutern eine Unter- und Oberlage gemacht werden muß, und gießt kochenden Weinessig darauf. Der Essig muß über den andern Tag dreimal aufgekocht und heiß wieder aufgegossen werden.

109. Senfgurken. Zu einem 5-l-Topf: 250 g Salz, 250 g Schalotten, 125 g Meerrettich, 125 g gelber Senfsamen, 30 g Ingwer, 15 g Pfeffer, 8 g Nelken, desgleichen Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill.
Schon etwas gelb gewordene Gurken sind hierzu am besten, weil diese nicht so leicht weich werden. Man schäle und schneide sie der Länge nach durch, nehme mit einem silbernen Löffel das Kerngehäuse und was nicht fest ist heraus, bestreue sie mit dem bemerkten Salz und lasse sie über Nacht stehen. Gut abgetrocknet, schneide man sie in fingerlange und fingerbreite Streifen, lege sie in einen Steintopf und gieße kalten Weinessig darauf. Nach Verlauf von 8–14 Tagen bringe man den Essig zum Kochen, schäume ihn, lege die Gurken mit den bemerkten Gewürzen lagenweise in den Topf, gieße den Essig kalt darüber – derselbe muß die Gurken reichlich bedecken –, lege einen Senfbeutel darauf und verfahre weiter, wie es in Nr. S 1 angegeben worden.

110. Gute Salzgurken. Zu 1/4 Ohm (ca. 35 l) Salzgurken nehme man ungefähr 12 l Brunnenwasser, je härter, desto besser, und je Liter 45 g Salz. Folgende Kräuter können in reichlichem Maße angewendet werden, es kommt hierbei nicht auf etwas mehr oder weniger an: Dill, Meerrettich, Estragon, Blätter von sauren Kirschen, feinblätteriger Basilikum, Weinblätter, Ranken und Trauben, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Was man hiervon nicht hat, kann wegbleiben. Recht reichlich Dill, Meerrettich und Blätter von sauren Kirschen sind schon hinreichend, gute Salzgurken zu machen. Es sind dazu aber kleine Fässer, welche vom Böttcher zugeschlagen werden, eine Hauptbedingung. In Familien, wo häufig Salzgurken gegessen werden, tut man wohl, sich Achtel- und Sechzehntel-Ohmfässer anfertigen zu lassen, die auf lange Jahre dienen können und zum Erhalten der Gurken besser sind als größere Fässer, woraus lange Zeit gebraucht wird. Daß diese gut ausgebrüht und recht sauber sein müssen, ist selbstredend.
Die Gurken können zu diesem Zweck völlig ausgewachsen sein, doch nehme man solche, die noch keine Kerne haben und die fest, frisch und ohne Flecken sind. Die grünen Gurken sind den gelben mit zarterer Schale

vorzuziehen. Sie werden sauber gewaschen, 24 Stunden in Brunnenwasser gelegt, dann mit den Kräutern und Gewürzen lagenweise so fest und geschlossen ins Faß gepackt, daß keine Lücken entstehen. Unten und oben kommt eine Lage Kräuter. Unterdes löse man das Salz in kaltem Wasser völlig auf, rühre es gut durch und gieße es auf die Gurken, welche reichlich bedeckt sein müssen. Dann lasse man das Faß vom Böttcher zuschlagen. Dasselbe muß im Boden ein geschlossenes Spundloch haben, um solches von Zeit zu Zeit öffnen und nötigenfalls Salzwasser hinzugießen zu können, da die Brühe nach und nach etwas verschwindet. So stelle man das Faß in den Keller und kehre jede Woche einmal die untere Seite nach oben.
Beim Gebrauch wird der Boden herausgenommen, eine Schieferscheibe oder ein hölzerner Einleger auf die Gurken gelegt und mit einem kleinen Stein nur soviel beschwert, daß sie nicht von der Brühe gehoben, sondern niedergehalten werden. Der etwa entstehende Kahm (Schimmel) wird wie bei eingemachten Gemüsen abgenommen und das Faß rein gehalten.

111. Gurken wie ostindische Mango einzumachen. Kapern, in Ermangelung eingemachte Kapuzinerkresse, Meerrettich, Schalotten, alles in erbsengroße Würfel geschnitten, grob gestoßene Muskatnüsse, in Stückchen geschnittene Nelken, weiße Pfefferkörner und etwas gelber Senfsamen, alles gut gemischt.
Man nimmt hierzu glatte Gurken von mittlerer Größe, schneidet in der Mitte derselben ein rundes Loch von der Größe eines Fünfgroschenstücks, macht mit einem Teelöffel alle Kerne und was nicht fest ist, heraus, streut Salz über die Gurken und läßt sie eine Nacht stehen. Am andern Tage gut abgetrocknet, füllt man die Höhlung mit den angegebenen Gewürzen, bedeckt dieselbe mit dem herausgeschnittenen Stück von der Gurke, legt eine zwei Finger breite Binde von Leinwand in der Mitte herum, heftet sie mit einigen Reihstichen zusammen, legt die Gurken in einen Topf und gießt gekochten und kaltgewordenen Weinessig darüber. Weiter nach Nr. S 1.
Anmerkung: Mit dieser Binde wird die Mango zur Tafel gegeben und wie Salzgurken zum Suppenfleisch und Braten serviert.

112. Samba. Man schält große Gurken, schneidet sie der Länge nach fein ab bis auf das Kernhaus und dann gleichfalls der Länge nach so fein wie Krautsalat, legt sie 3 Stunden lang in Salz, worauf sie in ein ausgebrühtes Tuch gehängt werden, um auszulaufen. Sind sie ganz trocken, so legt man sie mit ganzer Muskatblüte, weißen Pfefferkörnern und etwas Schalotten schichtweise in ein Glas und gießt gekochten und wieder erkalteten Weinessig darauf.
Es macht sich ganz hübsch, den Samba mit eingemachten Zwiebelchen

zu garnieren, indem man diese in der Mitte des Schüsselchens aufhäuft und von ersterem einen Kranz darum legt.
Sehr fein zu Rindfleisch und unter Heringssalat.

113. Mixed Pickles in Essig. Man nehme schneeweißen Blumenkohl, fest geschlossene dicke Knospen des Brüsseler- oder Rosenkohls, fest geschlossenen Wirsing, junge kleine gelbe Mohrrüben (Wurzeln), kleine junge Salatbohnen, ausgeschotete junge englische Erbsen, Perlzwiebeln, in Ermangelung kleine Schalotten oder gewöhnliche kleine Zwiebeln, kleine grüne Gurken, junge Maiskolben, Samen von Kapuzinerkresse, einige der Länge nach in 8 Teile geschnittene Zitronen, in Scheiben geschnittenen Meerrettich (dünne Wurzeln werden in gliedlange Stückchen geteilt), weißen Pfeffer, Estragon, Dill, frische Lorbeerblätter und Weinessig. Letzteren kann man, wenn er sehr stark ist, mit 1/4 Brunnenwasser vermischen.
Die sechs ersten Teile werden nach ihrer Art sauber gereinigt, Blumenkohl und Wirsing in eigroße Stücke geschnitten, Mohrrüben, wenn sie nicht kurz zu haben sind, einmal geteilt, kleine Salatbohnen bleiben selbstredend ganz, Perlzwiebeln werden vorgerichtet, wie es beim Einmachen derselben bemerkt ist. Dann wird jedes einzeln, Zwiebeln eingeschlossen, in reichlich gesalzenem kochendem Wasser eine kleine Weile aufmerksam gekocht, denn es muß alles noch härtlich bleiben, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt und jedes einzelne in porzellanene Geschirrchen gefüllt. Gurken und Kapuzinerkresse werden am Abend vorher gewaschen, mit Salz bestreut und am andern Morgen mit dem übrigen zierlich in Gläser geordnet, wobei man lagenweise die Gewürze durchstreut. Darauf wird das Ganze mit einer Lage Kräuter und Gewürz versehen, mit rohem Essig bedeckt und mit einem Stück gereinigter Schweinsblase zugebunden. Hierbei muß eine Person die feuchte Blase so stramm wie möglich über das Glas ziehen und eine andere den Bindfaden einigemal fest herumziehen, ehe er gebunden wird.
Anmerkung: Dieses schöne, besonders bei Herren so beliebte Eingemachte wird sowohl bei Suppenfleisch wie Braten gegeben.

114. Perlzwiebeln einzumachen. Perlzwiebeln, weißer Pfeffer, Meerrettich und reichlich Estragon.
Die Perlzwiebeln werden sehr rein gewaschen, mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt, wodurch die Schale sich löst und leicht entfernt werden kann; ein Messer darf zum Reinigen derselben nicht gebraucht werden, weil sonst schwarze Flecken entstehen. Nach dem Abspülen werden die Zwiebelchen mit kochendem Essig übergossen, worin sie einige Tage stehen bleiben. Dann werden sie auf ein Sieb geschüttet, mit dem bemerkten Gewürz lagenweise in einen Topf gelegt, mit frischem, kochendem Essig bedeckt, erkaltet mit einem Schiefersteinchen versehen und zugebunden.

Anmerkung: Die Perlzwiebeln dienen als Beilage zum Suppenfleisch und Hammelbraten. Auch 1 Stunde in Hammel- oder Rindfleischragout gekocht, geben sie demselben einen gewürzigen Geschmack. Beim Anrichten lege man sie wie aneinander gereiht an den Rand der Schüssel.

115. Schalotten und Zwiebeln einzumachen. Von letzteren nehme man möglichst kleine, am besten ist, wenn zu diesem Zweck etwa Mitte Mai eine kleine Aussaat gemacht wird. Nachdem erstere oder letztere gewaschen, abgeschält und abgespült sind, stellt man sie, mit Salz durchstreut, über Nacht hin, läßt darauf Essig sieden und die Zwiebeln portionsweise unter öfterm Durchrühren darin halb gar kochen, wobei man sich, da dieselben leicht zu weich werden, nicht entfernen darf. Erkaltet werden sie mit Estragon, Fenchel, Meerrettich und Pfefferkörnern durchschichtet.

116. Rote Rüben (Rote Beete) einzumachen. Nur ganz dunkelrote Rüben sind tauglich. Man schneide die Blätter bis auf 5 cm Länge ab, aber nicht das geringste von der Wurzel, weil sonst der dunkelrote Saft herauskochen würde, wasche sie recht rein und lasse sie mit *kochendem* Wasser bedeckt fortwährend und so lange kochen, etwa 3–4 Stunden, bis sie sich weich anfühlen lassen. Mit der Gabel darf nicht hineingestochen und zum Nachgießen muß kochendes Wasser genommen werden. Dann zieht man sogleich die Haut ab, schneidet sie erkaltet in dünne Scheiben, legt solche mit Pfefferkörnern, Meerrettich oder einigen Stückchen Ingwer und sehr wenig Salz, nach Belieben auch mit einigen Lorbeerblättern, in einen reinen Steintopf, worin nichts Fettiges gewesen ist, oder in ein Einmachglas, gießt soviel kochenden Essig darüber, daß sie bedeckt sind, und bindet den Topf zu. Man gibt die roten Rüben zum Suppenfleisch, Braten, Kartoffel-, Endivien- und Feldsalat.
Anmerkung: Meerrettich und Ingwer dienen zum Erhalten. Hat man diese Gewürze nicht, so mache man jedesmal nur kleine Portionen ein. Übrigens hat es sich ergeben, daß, wenn die Rüben ganz eingemacht werden, sie weniger leicht verderben.

117. Champignons einzumachen. Man nehme ganz kleine, noch geschlossene Champignons, welche nicht madig sind, schneide die Stiele ab, wasche sie unabgezogen in kaltem Wasser und lasse sie auf einem Tuche abtrocknen. Dann koche man einen reichlichen Teil abgeklärte Butter, lege die Champignons mit weißen Pfefferkörnern und dem Saft einiger Zitronen hinein und lasse sie unter fortwährendem Rühren ein wenig durchkochen. Sind solche so heiß, daß sie Saft von sich geben, so nehme man sie vom Feuer und lege sie mit Butter und Saft in kleine Gläser. Die Butter muß einige Finger breit darüber stehen, weil sie sich sonst nicht erhalten würden. Völlig kalt geworden, lege man 1 Finger dick trockenes Salz darauf und stelle die Gläser an einen kalten, luftigen Ort.

118. CHAMPIGNONS IN ESSIG. Hierzu Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, frische Lorbeerblätter, Estragon, mehrere Stücke trockner Ingwer und Weinessig.
Man kann kleine und große Champignons nehmen, putze davon ab, was nicht fest daran ist, wasche sie schnell, damit sie nicht zuviel Wasser ziehen, und trockne in einem Tuche größtenteils die Nässe davon ab. Unterdes koche man Weinessig mit dem Gewürz, lasse die Champignons einmal darin aufkochen, lege sie in Gläser, koche den Essig noch eine kleine Weile und gieße ihn kalt darüber. Nach 14 Tagen koche man den Essig noch etwas ein, wende ihn kalt an und richte sich ferner nach Nr. S 1.

119. CHAMPIGNONS ZU TROCKNEN. Dieselben werden rein geputzt, nicht gewaschen, auf einen Faden gereiht und an der Sonne oder in einem halb abgekühlten Ofen ganz langsam getrocknet. Man kann sie neben ihrer gewöhnlichen Anwendung zugleich fein gestoßen als Ragoutwürze gebrauchen.

120. GEBRATENE QUITTEN ZUM DESSERT. Man legt die Quitten in eine irdene Schüssel, brät sie im Backofen ganz weich und gibt sie, kalt geworden, mit Zucker zur Tafel.

121. GETROCKNETE BIRNEN ZUM DESSERT. Große, nicht zu saftige Birnen (die sogenannte Pfundbirne eignet sich sehr dazu) werden geschält, von der Blume befreit, in Wasser, Wein, Zucker, Nelken und Zitronenschale halb gar gekocht. Dann lege man sie, den Stiel zur Seite, auf ein Brett, ein gleiches darauf und drücke sie langsam platt bis zu der Dicke eines Fingers. Darauf werden sie an der heißen Sonne oder im mäßig geheizten Ofen auf irdenen Schüsseln langsam, nicht hart getrocknet, mit Zukker bestreut und in steinernen Töpfen aufbewahrt.
Anmerkung: Beim Einkochen des Birnensaftes auf dem Lande kann man die geschälten Birnen auch in dem Saft gar kochen und später mit dem Zucker etwas Zimt vermischen.

122. BIRNEN ZU TROCKNEN. Die Birnen werden sehr gut, wenn man sie, etwas mürbe geworden, in kochendes Wasser wirft, ein wenig kochen läßt, abschält und die Blume heraussticht. Dann werden sie auf sogenannten mit Papier belegten Horden in einem mäßig geheizten Ofen sehr langsam, nicht hart getrocknet.

123. PFLAUMEN (ZWETSCHEN) OHNE STEINE ZU TROCKNEN. Sind dieselben halb trocken geworden, so drücke man an der Stielseite den Stein heraus und setze sie wieder in den nicht heißen Ofen, doch müssen sie nicht zu lange darin sein, sondern an der Luft etwas nachtrocknen.

124. Äpfel zu trocknen. Man nehme reife, vom Liegen etwas mürb gewordene Äpfel, schäle und bohre das Kerngehäuse heraus, oder schneide sie in der Mitte durch, mache das Kerngehäuse heraus und trockne sie in einem mäßig geheizten Ofen.

125. Heidelbeeren (Waldbeeren) zu trocknen. Gut ausgesucht, werden solche dünn auseinander gelegt, in der Sonne getrocknet.
Anmerkung: Heidelbeerkompott, sowohl von frischen wie von getrockneten Beeren, soll ein vorzügliches Mittel gegen Diarrhöe (Durchfall) sein.

126. Weintrauben zu trocknen. Man nehme dazu die kleinen, süßen, schwarzen Trauben, pflücke sie ab und trockne sie wie Heidelbeeren. Man kann sie statt Korinthen gebrauchen.

127. Quitten zu trocknen. Wenn die Quitten vom Liegen etwas mürb geworden sind, werden sie geschält, in 8 Teile geschnitten und getrocknet. Zu gegebener Zeit können einige Stücke unter getrockneten Äpfeln und Birnen gekocht werden, wodurch solche einen angenehmen Geschmack erhalten.

T Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse



I. JUNGE GEMÜSE

1. VOM EINMACHEN JUNGER GEMÜSE IN BLECHBÜCHSEN. Das Einmachen derselben geschieht in Blechbüchsen, welche, hermetisch verschlossen, jahrelang aufbewahrt werden können. Das Gelingen hängt allein von der Güte der Büchsen ab, sind solche nicht vorsichtig dicht gearbeitet, so erhält das Gemüse sich nicht in denselben. Diese werden von beliebiger Größe angefertigt, etwa so groß, daß sie bei einer kleinen Personenzahl eine Portion halten; gewöhnlich nimmt man sie teils ½, teils 1 l groß. Es ist dabei zu bemerken, daß Gemüse in einer geöffneten Büchse sich nicht länger aufbewahren läßt, sondern gleich verbraucht werden muß. Der Rand der Büchse ist inwendig ringsum so gearbeitet, daß ein plattes, rundes Stück Blech als Deckel aufgelegt werden kann. Bevor das Einmachen begonnen wird, werden die neuen Büchsen zuerst in Pottaschenlauge und dann in heißem Wasser tüchtig ausgebrüht.

Die zum Einmachen geeigneten Gemüse sind: Erbsen, die frühe englische Markerbse, auch Rittererbse genannt, ist hierzu vorzüglich zu empfehlen, doch nehme man diese nicht gar zu jung, sondern wenn sie beinahe ihre Größe erreicht hat, ferner dicke Bohnen, Schneidbohnen, kleine Wurzeln (Möhren), doch alles jung, ebenfalls Blumenkohl und Spargel. Die bemerkten Gemüse werden, mit Ausnahme von Erbsen und Spargel, in gesalzenem Wasser halb gar gekocht, wobei weder reichlich Wasser, noch

reichlich Salz genommen wird, da das fehlende Salz leicht beim Durchstoven ersetzt werden kann. Erbsen werden wie gewöhnlich in nicht langer Brühe, und zwar ohne Salz, nicht über 1/4 Stunde gekocht und mit der Brühe eingefüllt. Spargel, welcher ganz vorzüglich gut sein muß, wird nur gut abgewaschen, nicht gekocht, dicht und senkrecht in die Büchsen geschichtet und mit kochendem Wasser bedeckt. Die übrigen Gemüse werden ebenfalls möglichst dicht, und zwar so lange sie noch heiß sind, in die Büchsen gefüllt, jedoch braucht man sich damit nicht zu übereilen. Unter dem Deckel muß noch ein leerer Raum von der Breite eines kleinen halben Fingers bleiben. Sind die Büchsen soweit angefüllt, so gieße man in jede soviel von der Brühe, worin die Gemüse gekocht worden sind, daß die Oberfläche derselben eben bedeckt wird und nur ein kleiner Raum von 2 Strohhalmen Breite von der Oberfläche des Gemüses bis an den Deckel der Büchse vorhanden ist, ohne welchen das Löten unmöglich wäre. Alsdann werden die Büchsen verschlossen und kommen in einen großen Kessel mit kochendem Wasser, worin sie ununterbrochen 2 Stunden kochen und nachdem darin erkalten müssen. Die Büchsen werden an einem kühlen, recht trocknen Orte aufbewahrt.

2. Vom Einmachen junger Gemüse in Krügen. Das Einmachen in Blechbüchsen ist zwar sehr zu empfehlen, indes wird manche Hausfrau die Kosten der Büchsen berücksichtigen, weshalb hier eine zweite Weise, junge Gemüse einzumachen, mitgeteilt wird, und ist dabei zu bemerken, daß sie sich ganz besonders bei Schnittbohnen bewährt hat.
Man schneidet junge Bohnen, füllt sie so dicht wie möglich in Krüge welche gut gereinigt und völlig trocken sein müssen, tue zu jedem Krug 1 Teelöffel Salz oben auf die Bohnen, binde sie mit einer gereinigten Blase zu und stelle solche in einen Kessel und mit kaltem Wasser auf ein starkes Feuer, doch muß soviel Heu zwischen die Krüge gelegt werden, daß sie sich nicht berühren.
Der Kessel darf nicht über eine Stunde auf dem Feuer bleiben. Alsdann läßt man die Krüge in demselben erkalten, versiegelt sie gut und bewahrt sie an einem luftigen, frostfreien, etwas dunkeln Orte. Selbige dürfen bis zum Gebrauch nicht von der Stelle gesetzt werden, alsdann wird der Hals vom Kruge geschlagen und die Bohnen wie frische, mit Bouillon oder Wasser und Butter, gestovt.
Anmerkung: Ein Krug liefert bei einer nicht zu großen Gesellschaft eine hinreichende Portion.

3. Junge Erbsen in Salz einzumachen. Es werden 3 Teile junge Rittererbsen und 1 Teil Salz in ein kleines, sauberes, ausgebrühtes und wieder getrocknetes Säckchen von Leinewand getan, zugebunden, in einen Steintopf gesetzt und auf das Säckchen eine mit Wasser gefüllte Weinflasche gestellt.

4. Dicke Bohnen in Salz. Die Bohnen werden ausgeschotet und wie Erbsen behandelt.

5. Junge Erbsen zu trocknen. Man wähle dazu die frühe englische Markerbse. Es werden diese jung ausgehülst, in weiches kochendes Wasser geschüttet, nach 5 Minuten herausgenommen und auf Tüchern zum Abtrocknen ausgebreitet. Dann werden sie auf Rahmen, die mit sauberen Papierbogen belegt sind, in einem schwach geheizten Ofen langsam getrocknet. Man bewahrt sie in papiernen Säckchen, an einem trocknen, luftigen Orte hängend.
Beim Gebrauch werden sie abends zuvor in kaltes, weiches Wasser gelegt und anderntags abgekocht. Alsdann wird weiches Wasser mit frischer Butter und einem Stückchen Zucker zum Kochen gebracht, die Erbsen darin weich gekocht und mit dem nötigen Salz, Petersilie und noch einem Stückchen Butter, welches in Mehl umgedreht wird, angerichtet.

II. HERBSTGEMÜSE

6. Allgemeine Regeln beim Einmachen der Gemüse. Die Fässer müssen sogleich, nachdem sie leer geworden sind, mit einem Handbesen gut gereinigt, darauf mit kaltem Wasser gefüllt, solches während 8 Tagen einigemal erneuert, dann gut gescheuert, mit heißem Wasser gebrüht und an der Luft getrocknet werden. Vor dem Einmachen der Gemüse muß man das Ausbrühen wiederholen. Gemüse, welche vor dem Einmachen abgekocht werden, erhalten dadurch eine schöne grüne Farbe, daß dies in einem kupfernen Kessel geschieht, welches auch durchaus nicht nachteilig ist, wenn solches sogleich ausgeschüttet und jedesmal frisches Wasser genommen wird. Ist das Gemüse eingemacht, so muß dasselbe mit einem leinenen Tuche bedeckt, mit Blättern von Meerrettich oder weißem Kohl belegt und mit einem Einleger und so vielem Gewicht versehen werden, daß die Brühe über das Gemüse tritt. Das Reinigen der Fässer geschehe alle 14 Tage, auch muß häufig nachgesehen werden, ob Brühe fehlt; in solchem Fall wird soviel Salz mit kochendem Wasser aufgelöst, daß es wie versalzene Fleischbrühe schmeckt, und damit, wenn es kalt geworden, nachgefüllt. Kaltes Wasser macht das Gemüse hart, benachteiligt namentlich bei weißem Kohl den Geschmack und bleicht die Farbe.
Hätte das Gemüse aber trocken gestanden, so muß man vor dem Nachfüllen sorgfältig alles Verdorbene abnehmen, dabei auch mit dem Finger rings umfahren, wo sich gewöhnlich noch etwas Weiches findet und mit einem reinen ausgerungenen Tuche das Faß auswischen, das Tuch in frischem Wasser auswaschen und das so oft wiederholen, bis das Faß rein und klar geworden ist. Danach gieße man die Brühe mitten aufs Ge-

müse, lege das ausgewaschene Tuch wieder darauf, auch frische Blätter, sowie auch den abgewaschenen Einleger und Stein.
Beim Herausnehmen des Gemüses nehme man sorgfältig die Haut davon ab, fasse dann das darauf liegende Tuch von allen Seiten zusammen, damit der darauf befindliche Schleim sich nicht dem Gemüse mitteile, und nehme auch von den Seiten ein wenig weg. Darauf wird das Gemüse dicht über dem Fasse ausgedrückt, das zum Überlegen bestimmte Tuch ausgewaschen und, nachdem Blätter, Einleger und Stein gut abgespült sind, das Faß wieder zugelegt. Auf diese Weise bleibt das Gemüse frisch.

7. Schnittbohnen roh einzumachen. (Sehr gut.) Zu 50 kg Bohnen, die man fein und lang schneidet, nimmt man 3 kg und 750 g Salz, welches man nach und nach durchstreut und lose durchrührt. So läßt man die Bohnen über Nacht in dem Gefäß stehen und füllt sie am nächsten Morgen, ohne die Brühe, fest in das dazu bestimmte Faß. Es wird dann noch so viel Brühe hervortreten, wie nötig ist, die Bohnen zu bedecken. Nach 4–6 Wochen wird das Unreine abgenommen, und sollte es nötig sein, so wird eine gekochte Salzlösung darauf gegossen. Im übrigen richte man sich nach Nr. T 6.

8. Kleine Salatbohnen mit Salz. Man nehme dazu eine beliebige Sorte Prinzeßböhnchen oder durchgebrochene Wachsbohnen. Sie werden nach Belieben vor oder nach dem Abkochen aufmerksam abgefädelt; letzteres ist vorzuziehen; in einem kupfernen Kessel mit kochendem Wasser einige Minuten abgekocht und, nachdem sie erkaltet sind, mit recht viel Salz lagenweise in ein Faß gedrückt und dieses nach Nr. T 6 versorgt.

9. Kleine Salatbohnen roh. Zu 15 kg derselben 1,5 kg Salz.
Die Böhnchen werden abgefädelt, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, mit dem Salz durchstreut und in einem sauberen Fasse über Nacht hingestellt. Anderntags werden sie durchgemengt, ganz fest in ein Einmachefaß gedrückt und dasselbe nach Nr. T 6 zugelegt. Das Reinigen werde nicht versäumt.

10. Eingemachtes Stielmus. Nachdem das Kraut von den Rippen abgestreift, werden diese in einem Faß gut gewaschen und gespült, zum Ablaufen in einen Korb gelegt, fein geschnitten und wie Schnittbohnen nach Belieben roh oder eben abgekocht mit Salz eingemacht.
Im ersten Falle wird in einem Fasse das Salz tüchtig durchgemengt, das Mus nach 12 Stunden in ein ganz sauberes Einmachefaß gedrückt und dieses nach Nr. T 6 zugelegt.
Von der Stielmusbrühe stelle man einen Teil bis zum anderen Tage hin damit, wenn nicht hinlänglich neue Brühe entstände, man sich aushelfen könne.

11. Weisskohl (Kappus, Weisskraut). Zu 1/4 Ohm (ca. 35 l) kann man ungefähr 30 feste, mittelgroße Köpfe und 250 g Salz rechnen.
Der Kohl werde möglichst bald nach der Ernte in frischem Saft fein und lang geschnitten, nach und nach mit dem bemerkten Salz vermengt, bis er feucht wird, dann mit der Hand fest ins Faß gedrückt und dies weiter versorgt, wie unter Nr. T 6 bemerkt worden ist.
Ganze Weintrauben und kleine Borsdorfer Äpfel mit der Schale, nach oberländischem Brauch lagenweise durchgelegt, sind sehr zu empfehlen. Eine Küchentasse voll gutes Rüböl – kein Rapsöl – durchgesprengt, macht ihn milde und bewirkt eine schöne Farbe. Auch kann man nach Gefallen Pfefferkörner und Wacholderbeeren durchstreuen.

12. Endivien einzumachen. Es werden hierzu nur glatte Endivien genommen. Nachdem man sie von ihren grünen Blättern gereinigt hat, werden sie gewaschen und in ein Glied lange Stücke geschnitten, nochmals gewaschen und zum Ablaufen hingestellt. Hierauf legt man sie mit wenigem Salz in ein reines Faß oder in einen steinernen Topf und beschwert sie gehörig mit Gewicht.
Anmerkung: Beim Gebrauch werden sie abgekocht, ausgewässert, fest ausgedrückt, mit Butter, Salz, etwas gestoßenem Zwieback und Muskat durchgestovt, auch wohl mit einem Eidotter abgerührt.

13. Schnittbohnen zum trocknen. Man nehme dazu die großen sogenannten Specksalatbohnen, die schon ausgewachsen, aber noch recht zart sind, schneide sie beinahe einen halben Finger lang und einen halben Finger dick, koche sie in kochendem Wasser einige Minuten ab und trockne sie in einem leicht geheizten Ofen nicht zu stark. Sie müssen hellgrün und zähe bleiben, dürfen also nicht brechen.

U Getränke



1. Kaffee. Man rechne zu einem starken Kaffee à Person 15 g, bei eine. größeren Gesellschaft gebraucht man weniger. Die Kanne stelle man vorher mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte, damit sie ganz heiß werde, ehe man den Kaffee, der nicht lange vorher gemahlen sein und nicht offen stehen darf, hinein gibt. Dann gieße man die nötige Quantität stark kochendes Wasser gleich hinzu, einige Tassen heraus und wieder in die Kanne, und stelle solche einige Minuten oder so lange auf eine heiße Platte, bis er Blasen wirft. Hat sich der Kaffee gesenkt und ist klar, so kann man ihn in eine andere heißgemachte Kanne gießen. Hartes Wasser macht den Kaffee wohlschmeckender als weiches.

Zugleich sorge man auch für gute Milch – schlechte Milch verdirbt einen guten Kaffee. Wünscht man denselben ausnahmsweise gut zu geben, so ist selbstredend Sahne, sowohl roh als gekocht, erwünscht; hat man diese indes nicht und mag nicht gern fett gekochte Milch nehmen, da manche die Haut scheuen, so kann man sich auf folgende Weise helfen: Man setze frische Milch auf ein rasches Feuer und rühre sie beständig, bis sie kocht, dann nehme man den Topf ab, zerrühre je nach Menge 1–2 ganz frische Eidotter mit einigen Tropfen kaltem Wasser, gebe von der kochenden Milch allmählich dazu und rühre noch eine kleine Weile, damit sich keine Haut bilde.

Das Ansetzen des Kaffees mit wenigem Wasser habe ich für weniger gut befunden, so häufig es auch geschieht.

2. Tee. In früheren Jahren wurde bekanntlich der schwarze Tee nur mit grünem vermischt getrunken; mehr und mehr aber wird in gegenwärtiger Zeit nur von ersterem Gebrauch gemacht, da dieser eine weniger aufregende und Nerven angreifende Eigenschaft als der grüne Tee besitzt.
Um den Tee recht gut zu machen, nehme man womöglich einen Teetopf mit einem runden Boden ohne Leck, so daß er eine heiße Platte verträgt, und sorge für brausend kochendes Wasser.
Den Teetopf spüle man heiß aus und setze ihn mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte. Nachdem er reicht heiß geworden, gieße man das Wasser heraus, gebe für eine Person etwa 2 große Teelöffel Tee (für mehrere Personen kann weniger genommen werden) hinein, fülle den Topf mit kochendem Wasser, stelle ihn einige Minuten heiß und rühre ihn mit einem Teelöffel um.
Weiches Wasser macht den Tee angenehmer als hartes, und ungekochte Sahne oder Milch ist hierzu der gekochten vorzuziehen.
Anmerkung: Tee für Kranke muß sogleich, nachdem er gut zubereitet ist, von den Blättern abgegossen werden; selbst in schwachem Fieberzustande soll er dann dem Kranken nicht nachteilig sein.

3. Milchschokolade. Hierzu läßt sich hinsichtlich der Qualität der Schokolade und des Geschmacks kein bestimmtes Verhältnis angeben. Indes rechnet man gewöhnlich von guter süßer Schokolade 125 g zu 1½ l oder 15 g zu 1½ Tasse, zum Verkochen etwas zugegeben. Von bitterer Schokolade reicht weniger hin. Man setze die Schokolade mit wenigem Wasser aufs Feuer; nachdem sie ganz weich geworden, rühre man sie zu einem gleichartigen Brei und die frische Milch hinzu, die man mit einem Drittel Wasser verdünnen kann, wodurch das Getränk einen angenehmeren Geschmack erhält und besser bekommt, als wenn es nur mit Milch zubereitet ist.
Dann gebe man den nötigen Zucker hinzu und lasse es etwa 10 Minuten unter beständigem Rühren kochen.

4. Wasserschokolade. Man kann zu 1 l Wasser 125 g gute süße Schokolade oder zu jeder Tasse 15 g rechnen; zum Verkochen muß zugegeben werden. Sie wird wie die Milchschokolade gemacht, muß aber ¼ Stunde bei starkem Feuer kochen und gerührt werden, wodurch sie sich bindet.

5. Schlemp. Ein holländisches Wintergetränk. ¼ Tasse grüner Tee, 1 Eßlöffel Gerste, 1 Prise Safran, 6 Nelken, etwas Muskatblüte und Zimt werden mit kochendem Wasser in einem Teetopf angesetzt; die Tülle muß mit Papier zugestopft werden. Man läßt es 1 Stunde ziehen, kocht dann

zu dieser Portion 1½ l frische Milch, gibt den Tee durch ein Sieb hinzu, rührt das Ganze mit 4 Eidottern ab und serviert es in Tassen.

6. PUNSCH IMPERIAL. Eine in feine Scheiben geschnittene Ananas, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Rheinwein, nicht völlig 1 Flasche Arrak, ½ l Selterswasser, 1 l kochendes Wasser, 250–375 g Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben, nach Belieben auch die feine Schale einer kleinen Pomeranze, 4 Apfelsinen, Saft von 4 frischen Zitronen, 3 g feiner ganzer Zimt, ein Stück Vanille von der Länge eines halben Fingers.
Man läßt in kochendem Wasser Zimt und Vanille gut ausziehen, nimmt das Gewürz heraus, gießt das Wasser in die Bowle, gibt Zucker, Zitronensaft, die abgezogenen, in Achtel geschnittenen Apfelsinen und die Ananas hinein. Nachdem dies kalt geworden ist, wird Rheinwein, Champagner, Arrak und Selterswasser hinzu gegeben.

7. ERDBEERPUNSCH À LA UHLENHORST. Man nehme auf eine Flasche guten Rum 1 kg Erdbeeren, quetsche letztere mit einem Löffel, am besten in einer steinernen Schüssel, zu einem Brei, tue die Erdbeermasse in ein verschließbares steinernes oder gläsernes Gefäß, gieße den Rum darauf und lasse die Mischung 2–3 Tage stehen, während welcher Zeit man die Masse mehrere Male umrührt. Hierauf fülle man die Flüssigkeit ab und lasse sie durch ein nicht ganz feines Haarsieb in ein anderes Gefäß laufen. Den zurückbleibenden Erdbeerbrei gibt man darauf ebenfalls nach und nach in das Sieb und seiht die Flüssigkeit mit Hilfe des Durchreibens aus. Den zurückbleibenden Brei lasse man durch ein ausgespanntes sauberes, vorher ausgekochtes und wieder trocken gewordenes leinenes Tuch laufen und suche selbst durch Zusammendrücken alle noch darin befindliche Flüssigkeit zu gewinnen. Man fülle dann den also gewonnenen sogenannten Erdbeerrum in Flaschen, die, gut verkorkt, *liegend* bis zum Gebrauch aufbewahrt werden können, selbst bis zum nächsten Sommer.
Zum Punsch nehme man auf 1 Flasche Erdbeerrum den Saft von 2 guten saftigen Zitronen *ohne* Kerne, nach Geschmack 500 bis 750 g Zucker und 3 Flaschen Wasser. Der Zucker wird in eine Terrine oder Bowle getan; der Zitronensaft darauf gedrückt, dann der Rum hinzugegossen und zuletzt das *kochende* Wasser. Der fertige Punsch wird in der Terrine, zugedeckt, bis zum Erkalten aufbewahrt und schmeckt, wenn am Vormittage gemacht und abends genossen, besser, als wenn er heiß und frisch getrunken wird. Der Punsch kann auch, auf Flaschen gefüllt, mehrere Tage (liegend) aufbewahrt werden und gewinnt zuweilen noch an Geschmack. Bei längerer Aufbewahrung des Erdbeerrums gestaltet sich solcher in der Flasche teilweise zu einem Gelee, das nur durch Schütteln herauszubringen ist, sich aber sogleich bei dem Vermischen mit dem Wasser auflöst. Die bei der Bereitung des Erdbeerrums zurückbleibende Erdbeermasse kann zu einem guten Punsch verbraucht werden, indem man auf die

Masse kochendes Wasser gießt, sie umrührt und dann einige Stunden stehen läßt, hierauf die Flüssigkeit abfüllt und Zucker und Zitronensaft nach Bedürfnis hinzufügt.
Auch dieser Punsch schmeckt, nachdem er den Tag über gestanden, besser, als augenblicklich genossen.

8. Ein anderer feiner Punsch. Auf 1 Flasche guten Rum nehme man den Saft von 4 saftreichen Zitronen *ohne* Kerne, und Zucker bis zu 1 kg. Der Zucker und Zitronensaft wird in eine Terrine getan, von einer Zitrone *etwas* von der äußeren gelben Schale *ganz dünn* abgeschält dazu geworfen und dann das Wasser *kochend* darauf gegossen. Bei gutem starkem Rum kann man 4 Flaschen und wohl noch etwas mehr Wasser nehmen. Der Punsch wird in der Terrine, nachdem man noch 1 Flasche Champagner dazu gegossen, zugedeckt, bis zum Gebrauch aufbewahrt, und schmeckt auch besser, wenn er einige Zeit oder während des Tages gestanden hat. Wenn er dann, namentlich im Winter, etwas warm getrunken werden soll, so kann man ihn in der Terrine im Ofen vorher erwärmen oder auch in einem sauberen Topfe erhitzen, wobei der Punsch zugedeckt bleiben muß. Wenn von dem Getränke etwas übrig bleibt, so kann man es in eine Flasche füllen und diese liegend aufbewahren, welches im Winter bis 8 Tage geschehen kann, und wodurch der Geschmack sich oft noch verbessert. Auch ohne Champagner gibt die Mischung einen guten Punsch.

9. Holländischer Punsch. 1 Teil durchgesiebter Zitronensaft, 2 Teile Zucker, 4 Teile Arrak, in einem Glase gemessen.
Dies wird in einem kleinen Geschirrchen zugedeckt auf dem Feuer geschmolzen und mit 8 Teilen kochendem Wasser durchrührt.
Anmerkung: Man kann zu diesem Punsch statt des Zitronensaftes auch Berberitzensaft nehmen, dessen Bereitung man beim Einmachen der Früchte findet.

10. Weinpunsch. 6 Flaschen Rheinwein und 1/2–3/4 Flasche Arrak werden mit Zucker, reichlich 125 g per Flasche, bis zum Kochen erhitzt und dann in einer Bowle aufgetragen.

11. Ein anderer Weinpunsch. 3 Flaschen Rheinwein werden bis zum Kochen erhitzt, hinzugefügt: 1 Flasche starker Tee, der von etwa 15 g gemacht worden ist, und 360 g Zucker, worauf 2 Zitronen abgerieben sind, nebst dem Saft derselben. Wenn diese Mischung in die Bowle gefüllt worden ist, setzt man, je nachdem der Punsch stark sein soll, etwa 1/4–1/2 l Arrak hinzu.

12. Mecklenburger Punsch. Man nehme zu demselben eine Flasche guten Tee, 4 Flaschen feinen roten Wein, 1 Flasche Portwein, 1 Flasche

Cognac, 1/2 Flasche Madeira und 1 kg Zucker, worauf 2 Zitronen abgerieben sind.

13. EIERPUNSCH. 1 1/2 Flasche guter Rotwein, 1/2 l kochendes Wasser, 250 g Zucker, worauf eine frische Zitrone abgerieben, nebst dem Saft von 2 Zitronen, etwas Tee, Muskatnuß und einige Nelken, 8 Stück frische Eier.
Man läßt die Gewürze in dem kochenden Wasser ausziehen und preßt sie aus, gibt das übrige hinzu und schlägt dies alles mit dem Schneebesen recht stark über raschem Feuer, bis der Schaum sich hebt, kochen darf es nicht. Wenn der Topf abgenommen ist, so muß noch ein wenig geschlagen und während des Schlagens nach Geschmack etwas Arrak hinzugefügt werden.

14. GLÜHWEIN. 1/2 l Rotwein wird mit 90 g Zucker und 80 g in Stückchen gebrochenem Zimt, fest zugedeckt, aufs Feuer gesetzt und vor dem Kochen in Gläser gefüllt.

15. HEISSER EIERWEIN. (DREIFUSS.) Zu jedem 1/4 l weißem Wein 1 frisches Ei und 45 g Zucker.
Man schlägt dies auf raschem Feuer mit dem Schaumbesen bis vors Kochen. Durchkochen darf es nicht, weil es dann gerinnt.

16. KALTER EIERWEIN. EIN ERQUICKENDES GETRÄNK. Man nimmt zu 1/4 l weißem oder auch rotem Wein 2 ganz frische Eidotter, rührt sie mit geriebenem Zucker und Muskatnuß und gibt dann den Wein allmählich dazu.

17. PUNSCHEXTRAKT. (VORZÜGLICH.) 750 g feiner Zucker, Saft von 4 recht frischen saftigen Zitronen, 1 Flasche feiner Arrak.
Den Zucker lasse man mit 1 1/2 Tasse Wasser klar kochen, gebe den Zitronensaft hinzu und, wenn es abgekühlt ist, den Arrak.
Beim Gebrauch gießt man zu 1 Teil dieses Extraktes 2 Teile kochendes Wasser.

18. FEINER BISCHOF. Zu 1 Flasche Rotwein die möglichst fein abgeschälte Schale von 2 kleinen grünen Pomeranzen und 90 g Zucker.
Die Schale muß nach 10 Minuten entfernt werden; man kann auf dieselbe noch einmal Wein gießen.

19. GUTER BISCHOFEXTRAKT. 12 Stück frische grüne Pomeranzen, 1/2 l völlig entfuselter Alkohol.
Die Pomeranzen werden mit einem scharfen feinen Messer so fein wie möglich abgeschält, die grünen Schalen alsdann mit dem Alkohol übergossen und bei gelinder Wärme 3 Tage hingestellt, wobei das Gefäß mit

Blase gut verschlossen und öfters umgeschüttelt werden muß. Nach dem Ausziehen wird die Essenz durch Löschpapier filtriert und zum Gebrauch aufbewahrt.
Man nimmt hiervon zu jeder Flasche Rotwein etwa 3 Eßlöffel voll und versüßt sie nach Geschmack mit 90–120 g feinem Zucker.

20. Kardinal von Pomeranzen. Je nach der Größe 1 bis 2 Stück grüne Pomeranzen, 6 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Rotwein (nach Gefallen Selterswasser) und per Flasche 75–90 g Zucker.
Die grüne Schale der Pomeranzen wird mit einem kleinen scharfen Messer, wohlgemerkt, *möglichst dünn* abgeschält, in ein Wasserglas, zur Hälfte mit Wasser gefüllt, gelegt und mit Papier zugedeckt, 10 Minuten zum Ausziehen hingestellt. Der erforderliche Zucker wird in die Bowle gegeben, mit wenig Wasser angefeuchtet und aufgelöst, der Wein hineingegossen und von dem Extrakt aus der Pomeranzenschale nach Geschmack hinzugefügt.
Durch den Rotwein gewinnt der Kardinal an Farbe und Geschmack.
Anmerkung: Wird Champagner zum Kardinal gegeben, so läßt man dafür das Selterswasser weg. Einen angenehmen Geschmack erhält der Kardinal dadurch, daß man reichlich mit Zucker bestreute Erdbeeren mit etwas Wasser ½ Stunde zugedeckt ziehen läßt und diese hinzu gibt.

21. Kardinal von Apfelsinen. Eine Apfelsine, 5 Flaschen Weißwein und per Flasche 75-90 g Zucker. Man richte sich bei der Zubereitung nach Kardinal von Pomeranzen.
Anmerkung: Es ist dies ein nicht kostspieliges und angenehmes Getränk.

22. Kardinal von Ananas. Eine in dünne Scheiben geschnittene Ananas, je nach der Größe der Frucht 8–12 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Rotwein und nach Geschmack per Flasche 75–90 g Zucker.
Die Ananas bestreue man stark mit Zucker, gieße ein Glas Madeira darüber und stelle sie 24 Stunden zugedeckt hin. Danach lege man sie in eine Bowle und füge Wein und den etwas zurückbehaltenen Zucker hinzu. Nach Gefallen kann auch Selterswasser durchgemischt werden.
Anmerkung: Um bei einer Gesellschaft, wo die halbe Frucht hinreichend sein würde, die zweite Hälfte bis zu einer andern Zeit aufzubewahren, oder die Kosten und Mühe zu ersparen, welche oft zur augenblicklichen Beschaffung einer Ananas verwendet werden müssen, wird auf das Einmachen derselben, wodurch der feine Geschmack nicht benachteiligt wird, aufmerksam gemacht.

23. Kardinal von Erdbeeren. Auf 4 Flaschen Rhein- oder Moselwein ½ Flasche Rotwein, ebensoviel Selterswasser, Zucker nach Belieben, 1 Suppenteller voll recht reifer Erdbeeren. Man bestreue sie reichlich mit Zucker,

gebe etwas Wasser hinzu, lasse sie eine Stunde zugedeckt stehen und füge Wein und Zucker hinzu.

24. Pariser Kardinalextrakt. 3/4 l Arrak, die gelbe Schale von 4 Apfelsinen, 60 g bester Zimt, etwas Vanille. Der Zimt wird grob gestoßen, Vanille in kleine Stücke geschnitten, die Apfelsinen fein geschält, in Stükke geschnitten und mit dem Arrak in eine Literflasche gefüllt, weiter wie beim Bischofextrakt verfahren. Von diesem Extrakt werden 2 Löffel zu 1 Flasche gutem Rheinwein gegeben und mit 75–90 g feinem Zucker versüßt.

25. Maiwein. 60 g Melisse, 45 g schwarze Johannisbeerblätter, 15 g wilder Thymian, 9 g Pfefferminze, 8 g Estragon, Pimpinelle, 5 Stück Blätter vom besten Salbei, 3 g Balsam, Lavendel, 2–3 in Scheiben geschnittene Zitronen ohne Kerne, 8–10 Flaschen halb Rhein-, halb Moselwein und zu jeder Flasche 75–90 g Zucker.
Die Kräuter tut man in ein Bowlengefäß und fügt Wein und Zucker hinzu. Es dürfen diese aber höchstens nur 1/2 Stunde ziehen und müssen dann entfernt werden. Die Zitronen läßt man darin und gibt zur Verschönerung noch hinzu Apfelblüten, Veilchen und Erdbeerblüten, die zu einem Kranz gebunden werden können.
Eine einfachere, doch auch gute Mischung ist folgende: 8 g Zitronenkraut, schwarze Johannisbeerblätter, bester Zimt, 3 Stück in Scheiben geschnittene Zitronen, 8 Flaschen Rheinwein, 625 g Zucker.
Oder: Man kann den Maiwein auch nur von Waldmeister und Zitronen bereiten. Dann aber sind Apfelsinen, deren Schale entfernt worden, darin sehr zu empfehlen. Sie werden der Länge nach geteilt, und man gibt in jedes Glas ein Stückchen derselben.
Anmerkung: Der Waldmeister soll dadurch sehr an Aroma gewinnen, daß man ihn einige Tage vor dem Gebrauch in einer ganz saubern Schachtel verschlossen aufbewahrt.

26. Johannisbeer- und Stachelbeerwein. Auf 25 kg völlig reife Beeren 12 kg Zucker.
Zu rotem Wein werden rote, zu weißem Wein weiße Beeren genommen: auch kann man beide Sorten miteinander vermischen. Die Trauben werden mit den Stielen ausgepreßt und liefern gewöhnlich 12 l reinen Saft; sollten sie jedoch nicht so viel enthalten, so müssen noch Trauben hinzugefügt werden.
Das Faß zu Johannisbeerwein muß überaus sauber sein, wo nicht, so erhält der Wein einen Beigeschmack und Kosten und Mühe sind verloren. Es gibt Familien, wo dieser Wein alljährlich gemacht wird und wo man das Faß nach dem Abziehen des Weins vom Böttcher auseinandernehmen, die Stücke reinigen, in kaltem Wasser gehörig ausziehen, mit ko-

chendem Wasser ausbrühen und an der Luft trocknen läßt, wo dann die einzelnen Teile bis zum nächsten Gebrauche an einem trocknen Orte aufrechtstehend bewahrt und nachdem wieder zusammengefügt werden. Das Ausbrühen ist nochmals notwendig, und man ist dann sicher, ein sauberes und dichtes Faß zu der neuen Produktion zu haben und sehr rein schmeckenden Wein zu erhalten.

Der Zucker wird 1–2 Tage vor dem Ansetzen des Weins in kleine Stückchen zerklopft, durchs Spundloch ins Faß geworfen, soviel Wasser hinzu gegossen, daß er sich gehörig auflöst, und zu diesem Zweck das Faß zuweilen tüchtig geschüttelt. Ist dies geschehen, so füllt man das Faß mit dem bemerkten Saft und setzt Wasser zu, wobei man anfangs noch einige Male schüttelt, so daß der Zucker sich mit dem Saft und Wasser vereinigt. Man legt es sodann offen in den Keller auf ein Gestell, damit sowohl die Gärung ablaufen als auch später das Abzapfen bequemer vorgenommen werden kann. In 8–14 Tagen fängt die Gärung erst recht an. In dieser Zeit muß man den Zucker, der sich teilweise gesenkt hat, einige Male mit einem abgeschabten Stock umrühren und nicht versäumen, *jeden Morgen* den Schaum sorgfältig vom Spundloch wegzunehmen und das Faß wieder mit *Wasser* nachzufüllen. Oft fängt der Wein auch früher zu gären an, es ist deshalb nötig, gleich in den ersten Tagen nachzusehen. Wenn keine Bewegung mehr im Fasse und die Gärung ganz vorüber ist, welches oft über 5 Wochen dauert, verschließt man dasselbe, indem man den mit einem reinen Lappen umwickelten Spund so fest in das Spundloch einschlägt, daß die äußere Luft nicht mehr eindringen kann. Auch ist dabei zu bemerken, daß vorher, ehe der Saft ins Faß gegossen wird, 10 cm über der Öffnung für den Abzughahn noch *ein* Loch gebohrt werden muß, aus welchem zuerst der Wein abgezogen wird; nachher, wenn er nicht mehr fließt, bedient man sich der untersten Öffnung, damit derselbe recht klar bleibe. Jedoch müssen beide Öffnungen vom Faßbinder zugemacht werden, weil sonst durch die Stärke des Weins die Korken herausfliegen würden.

So läßt man den Wein bis Ende März ruhig liegen. Indes ist es ratsam, damit keine Explosion erfolge, während dieser Zeit das durch ein zugespitztes Hölzchen verschlossene Zwickloch alle 4–6 Wochen einige Minuten lang zu lüften; eine Erschütterung des Fasses muß aber möglichst dabei verhütet werden. Man fülle ihn alsdann in reine trockne Flaschen und bewahrt diese, dicht verkorkt und versiegelt, aufrechtstehend im Keller am dunkelsten Orte auf.

Anmerkung: Solcher Wein ist von vorzüglicher Qualität und wird durch das Alter immer besser und dem Champagner ähnlicher. Geschieht das Auseinandernehmen des Fasses nicht, wie es anfangs bemerkt worden, so muß es sogleich nach dem Abziehen aufs sorgfältigste gereinigt, gebrüht, an der Luft getrocknet und an einem luftigen Ort hingestellt werden.

27. WHIP. 2 Flaschen weißer Wein, etwa 200–250 g Zucker, woran die Schale von 1–2 Zitronen abgerieben, nebst dem Saft, 1–2 g feiner ganzer Zimt, 6 zerklopfte frische Eier.
Dies alles mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer bis vors Kochen stark geschlagen, schnell in eine Bowle gegossen, in Gläser gefüllt und heiß getrunken.

28. GROG. Man gieße zu 1 Teil Arrak oder Rum und Zucker nach Belieben 2 Teile kochendes Wasser.

29. KALTES HOPPELPOPPEL. 4 Eidotter und 1/2 geriebene Muskatnuß werden mit 1/4 l süßer Sahne angerührt, dann wird 1/4 l Arrak oder feiner Rum hinzugegeben und mit Zucker versüßt.

30. WARMES HOPPELPOPPEL. 1 l süße Sahne, 4 Eidotter, 1/4 l Arrak, Zucker nach Geschmack.
Die Sahne läßt man mit Zucker zum Kochen kommen; vom Feuer genommen zerrührt man die Eidotter mit etwas Milch, gibt sie unter stetem Rühren langsam hinzu und rührt den Arrak durch.

31. SCHAUMBIER. Man rechne auf jede Person 1/4 l Bier, 1 frisches Ei, 30 g Zucker, auch nach Belieben etwas Zitronenschale oder Zimt.
Das Ei wird zerklopft, mit Bier und Zucker auf ein rasches Feuer gesetzt und mit einem Schaumbesen fortwährend bis vors Kochen stark geschlagen (kochen darf es nicht, weil es sonst gerinnt), der Topf vom Feuer genommen, noch ein wenig geschlagen und in Gläser gefüllt.

32. BIERKALTSCHALE IN GLÄSERN. Geriebenes Schwarzbrot, gewaschene und aufgekochte Korinthen, Zimt, Zucker, einige Zitronenscheiben und Bier werden untereinander gemischt und in Gläser gefüllt.

33. LIMONADE. 2 Teile Wasser, 1 Teil weißer Wein, einige Zitronenscheiben werden mit Zucker nach Geschmack versüßt.

34. LIMONADE FÜR KRANKE. Zu 1 l kochendem Wasser gebe man den Saft (nicht die Schale) einer guten Zitrone und entferne alle Kerne.
Dies wird in eine Flasche gefüllt und dem Kranken mit etwas Zucker vermischt zum Trinken gereicht.

35. MANDELMILCH FÜR KRANKE. 125 g geschälte, gewaschene und geriebene süße Mandeln werden mit 3/4–1 l kaltem Wasser vermischt, durch ein sauberes Tuch, welches vorher in heißem Wasser gelegen hat (weil die Mandelmilch gar leicht davon einen Geschmack annimmt), stark durchgepreßt und mit etwas Zucker versüßt. Die Mandelmilch erhält sich – mit

Ausnahme von heißen Sommertagen – in einer Flasche an einem kühlen Orte, in kaltes Wasser gestellt, bis zum dritten Tage.
Auch kann man zu den Mandeln 4–6 Stück bittere nehmen.

36. Gerstenwasser für Kranke. Die Gerste wird in kochendem Wasser mit einigen Zitronenscheiben, ohne die Kerne, oder ein wenig Weinessig, wodurch sie weiß wird, aufs Feuer gesetzt. Nach einer Stunde wird das Gerstenwasser durch ein Sieb gegossen, nicht gedrückt, und nach Belieben mit etwas Zucker versüßt.

37. Gerstentee für Kranke. Ein Eßlöffel feine Gerste wird in einen Teetopf gegeben, derselbe voll kochendes Wasser gegossen und kalt geworden mit etwas Himbeersaft vermischt.

38. Brotwasser für Kranke. Gutes Schwarzbrot wird in Scheiben geschnitten, geröstet, kochendes Wasser darauf gegossen, Zitronenscheiben – alle Kerne entfernt, bei Fieber nur der Saft – hinzugegeben, klar abgegossen und mit Zucker versüßt.

39. Apfeltrank. Man nehme 8 Stück gewaschene, mit der Schale in 4 Teile geschnittene Äpfel, die gelbe Schale einer halben, den Saft einer ganzen Zitrone, ein Stück Zimt und 1/2 Tasse gewaschene Rosinen, ebensoviel Korinthen.
Dies wird mit 2 l Wasser so lange gekocht, bis die Äpfel weich sind, durch ein Haarsieb gegossen, mit Zucker versüßt und kalt getrunken.
Auch für Kranke ist dies ein angenehmes und gesundes Getränk, dann aber können die Gewürze wegbleiben. Statt der Rosinen und Korinthen kann man eine kleine Kruste Schwarzbrot mit den Äpfeln kochen und die Zitronenschale zurücklassen.

40. Veilchenessig. Ein beruhigendes Getränk bei Nervenleiden und Kopfschmerz. 2–3 Handvoll blauer, wohlriechender Veilchen, die Stiele entfernt, tut man in eine Flasche, füllt sie mit Weinessig und läßt sie, verkorkt, einige Zeit in der Sonne oder an einem warmen Ofen stehen, gießt den Essig durch ein Fließpapier und bewahrt ihn in einer Flasche, verkorkt, zum Gebrauch auf.
Es wird davon ein Teelöffel in ein kleines Glas Wasser gegeben und mit Zucker versüßt. Zugleich ist dieser Essig eine feine Würze zu Saucen und Ragouts.

41. Getränk von eingekochten Fruchtsäften für Kranke. Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschsaft, besonders auch Himbeeressig mit Wasser vermischt, sind namentlich in Fieberkrankheiten dem Kranken ebenso erfrischend wie zuträglich.

V Liköre



1. Im Allgemeinen. Zur Bereitung derselben nimmt man eine große Flasche mit einer weiten Halsöffnung, füllt das Bestimmte nebst dem Branntwein, wozu man nach Belieben Weinbrand, Kirsch- oder Kornbranntwein wählt, hinein, korkt die Flasche gut zu und stellt sie 3–4 Wochen an die Sonne oder an einen warmen Ort, während man sie oft schüttelt. Dann tunkt man den in kleine Stücke geschnittenen Zucker in Wasser, kocht und schäumt ihn, läßt ihn etwas abkühlen, rührt den Branntwein dazu und läßt ihn durch Fließpapier laufen. Alsdann füllt man den bereiteten Likör in reine, trockne Flaschen und verkorkt sie gut. Auf die Kräuter kann man wieder etwas Branntwein füllen. Zu Branntwein von 85 Grad Tralles (Vol.-%) kommt auf ¾ l ¼ l gekochtes Wasser, welches man zu dem Zucker gießt. Man kann auch eine Zuckerlösung aus der angegebenen Zuckermenge und dem Wasser bereiten. Diese Mischung wird in den folgenden Rezepten als 1 l Branntwein angenommen.

2. Nelkenlikör. 1 l Branntwein, 125 g Zucker, 8 g Nelken, 15 g Koriander, beides gröblich gestoßen, und 30 Stück getrocknete schwarze Kirschen.

3. ZIMTLIKÖR. 1 l Branntwein, 125 g Zucker, 8 g bester gestoßener Zimt.

4. GEWÜRZLIKÖR. 1 1/2 l Branntwein, 250 g Zucker, 15 g Fenchel, Anissamen, Wacholderbeeren oder Koriander, 3 g Zimt und 6–8 Stück Nelken.

5. NUSSLIKÖR. 1 l Branntwein, 500 g Zucker, 500 g Walnüsse, die vor Ende Juni gepflückt werden müssen.

6. FRANZÖSISCHER NUSSLIKÖR. 30 Stück Walnüsse, die um Johanni gepflückt sein müssen, zerstößt man, gibt 30 Gewürznelken, 3 g guten Zimt und 1 Flasche Cognac hinzu und läßt dies 7 Wochen an der Sonne stehen, während man es täglich schüttelt. Dann filtriert man es durch ein wollenes Tuch, gibt ein paar Stangen Kandiszucker dazu, läßt den Likör noch einige Tage stehen und füllt damit kleine Flaschen.

7. FRANZÖSISCHER ERDBEERLIKÖR. Man fülle eine Likörflasche halb mit kleinen reifen Erdbeeren, halb mit gestoßenem Kandis und fülle sie übrigens bis an den Kork mit feinem Arrak oder anderem Branntwein, stelle sie täglich an die Sonne, gieße den Inhalt nach Verlauf von einigen Monaten durch ein Flanelltuch und der Likör ist fertig.

8. CURAÇAO. 1 l Branntwein, 125 g Orangen- oder Apfelsinenschale und 250 g brauner Kandiszucker.
Die Schale wird in Wasser gelegt, damit sich die weiße von der gelben trennen läßt, die letztere in Stückchen geschnitten und zu dem Branntwein in die Krüge gegeben. Fest verkorkt läßt man solche beim Ofen 14 Tage oder im Keller 3 Wochen stehen, während man sie täglich umschüttelt. Ausgepreßt gibt man den Kandiszucker in kleine Stückchen zerklopft hinzu, und wieder in die Flaschen. Es wird täglich geschüttelt, und wenn der Zucker geschmolzen ist, durch Fließpapier filtriert.

9. QUITTENLIKÖR. 1 l Quittensaft, 375 g weißer Zucker, soviel dies beträgt feiner Branntwein und zu jedem Liter dieser Flüssigkeit 15 g bittere Mandeln und 22 g Koriander.
Man putzt die Quitten mit einem Tuche ab, reibt sie auf einer Reibe und stellt dies 24 Stunden in den Keller. Dann drückt man sie durch ein wollenes Tuch, kocht den Zucker klar, danach mit dem Saft 1/4 Stunde auf gelindem Feuer, läßt es etwas erkalten und gießt dann soviel feinen Branntwein ohne Zusatz von Wasser daran, als es Saft ist. Zu jedem Maß dieser Flüssigkeit fügt man 15 g bittere Mandeln und 22 g Koriander, ungestoßen, gießt alles in reine Flaschen oder Krüge, läßt sie an einem warmen Orte stehen, wo sie von Zeit zu Zeit etwas geschüttelt werden. Nachher wird der Likör durch Fließpapier gefiltert und in reinen trocknen Flaschen wohlverkorkt aufbewahrt.

10. KIRSCHLIKÖR. 1 l Branntwein, 250 g Zucker, 1 kg schwarze Kirschen, halb süße, halb saure, welche gestoßen wurden, 1 Tasse voll schwarze Johannisbeeren, 3 g Zimt. Alles in eine Flasche gefüllt und 24 Stunden hingestellt.

11. HIMBEERLIKÖR. 1 l Branntwein, 3 g Zimt, 375 g Zucker und 1/4 l Himbeeren.

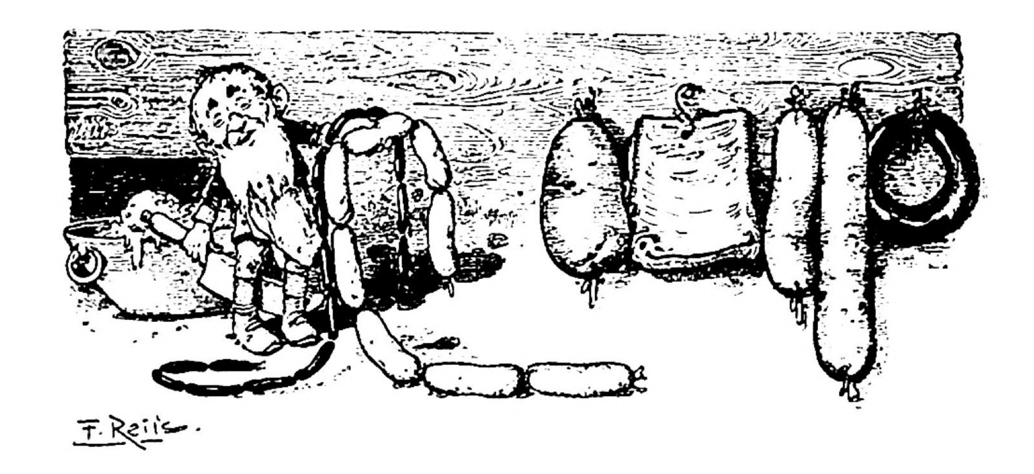
12. JOHANNISBEERLIKÖR. Man richte sich nach der vorhergehenden Angabe, jedoch sind zu 1/4 l schwarzen Johannisbeeren 250 g Zucker genug.

13. HAGEBUTTENLIKÖR. Wenn man Hagebutten einmacht, so kann man allen Abfall, sowohl Schale als auch Kerne, in eine Flasche geben (auf das Verhältnis kommt es eben nicht genau an) und dazu den Branntwein gießen, wie es im Allgemeinen bemerkt ist. Zu 1 l kommt nach dem Filtrieren 125 g Zucker.

14. VANILLELIKÖR. 4 g feingeschnittene Vanille läßt man 14 Tage in einer Flasche 50-prozentigen Weingeist ausziehen, gibt dann 250 g geläuterten Zucker hinzu und färbt mit dem Saft von Sauerkirschen.

15. DANZIGER GOLDWASSER. Man füllt 1 l Branntwein mit 100 g frischen Rosenblättern, ebensoviel Orangenblüten, 2 g Zimtblüte und 1 g Nelken in Flaschen und verfährt nach Nr. V 14. Dann läutert man 250 g Zucker, vermischt den destillierten Branntwein mit demselben, fügt 2 Löffel Rosenwasser, ebensoviel Orangenblütenwasser und 3 Blatt Goldschaum hinzu, füllt ihn auf Flaschen, verkorkt sie gut und bewahrt das Goldwasser an kühlem Orte auf.

W Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches



1. Feine Zervelatwurst (Sommerwurst). Hierzu gehört das feinste Mettfleisch, womöglich von einem jungen, gut gemästeten Schweine, wobei man zu 5 Teilen mageren Fleisches einen reichlichen Teil Fett rechnen kann. Bei dem Mettfleisch findet man selten das nötige Fett, deshalb ersetze man das fehlende durch Speck. Früher war zwar in dieser Vorschrift Flaumfett empfohlen; nach Anwendung beider Sorten gebe ich ersterem unbedingt den Vorzug, indem die Wurst dadurch ungemein an Wohlgeschmack gewinnt und sich länger erhält. Nachdem beides in kleine Würfel geschnitten ist – doch müssen hierbei die im Fleisch befindlichen Sehnen, Häute und härteren Teile sorgfältig von denselben getrennt und entfernt werden – wird solches so fein gehackt, daß beim Aufrollen und Durchbrechen eines Bällchens sich keine festen Fleischteile mehr finden. Dann wird das Fleisch mit dem blutigen Safte gewogen. Zu 3 kg desselben nimmt man 100 g fein gestoßenes Salz, 7–10 g fein gestoßenen Salpeter, und je nachdem, ob die Wurst mehr für Herren oder für Damen bestimmt ist, 20–30 g ganz grob gestoßenen Pfeffer – weißer ist in Beziehung des Ansehens dem schwarzen vorzuziehen – und nach Belieben 1/2 kleine Tasse guten Rum oder Rotwein, den man indessen auch sehr wohl weglassen kann. Zu einem Zusatz von Blut ist nicht zu raten, da es die Wurst trocken und hart macht. Auch ist noch zu bemerken, daß man

das gehackte Fleisch nicht stundenlang darf stehen lassen, unter *keiner Bedingung über Nacht,* indem es dadurch ganz seine Farbe verliert und unschmackhaft wird.
Nachdem das Mett mit dem Gewürz, welches gleichmäßig darüber verteilt werden muß, durch längeres Verarbeiten gehörig verbunden, fülle man es in wohlgereinigte und geruchlose, dicke, glatte Fettdärme, in welchen sich diese Würste am besten saftig erhalten; die in den Enddarm gefüllte Wurst bleibt am längsten saftig, sie werde also bis zuletzt bewahrt.
Sollte man mehr Wurst machen wollen, als glatte Fettdärme zu haben sind, so kann man sich mit der Haut von Nierenfett aushelfen. Diese wird vorsichtig abgetrennt, in Stücke von beliebiger Länge und Breite geschnitten und unten und seitwärts dicht zugenäht. Rindsdärme aber taugen nicht zu solcher Wurst.
Hinsichtlich des Füllens der Fettdärme ist zu bemerken, daß dies sehr behutsam geschehen muß. Zu diesem Zweck binde man den Darm unten zu, ziehe ihn ganz auf die Wurstspritze oder aufs Hörnchen, fülle das Fleisch vorsichtig hinein und drücke es sinnig und nur allgemach stärker an, damit der Darm nicht platze, die Wurst aber so fest wie möglich werde, wobei die mit Luft gefüllten Stillen mit einer Nadel durchstochen werden. Der Vorsicht halber nehme man dazu eine Stopfnadel, welche mit einem zugeknoteten Faden versehen ist.
Je fester diese Wurst gefüllt und je dicker sie ist, desto besser erhält sie sich, wo hingegen Würste, welche lose gefüllt sind, verdorbene Stellen und einen starken Geschmack erhalten. Nach dem Füllen können die Würste, wenn sie nach Angabe sehr fest gefüllt sind, sogleich gut zugebunden werden; bei Mangel an Übung aber ist zu raten, sie eine Nacht in der Mulde liegen zu lassen, dann behutsam, und zwar nach beiden Seiten hin, sie durch Streichen fester zu drücken, neue Bänder darum zu binden und die ersten abzuschneiden. Da die Bänder an dicken schweren Würsten, in Fettdärme gefüllt, mitunter abreißen, so ist es gut, ein Kreuzband darum zu machen. Alsdann hänge man sie 10–14 Tage in einen mit Luft verbundenen schwachen Rauch von Wacholder und bewahre sie hängend an einem luftigen, frostfreien Orte auf.

2. Kleine Saucissen. Gut durchwachsenes Schweinefleisch wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte und sehr wenig Pfeffer gewürzt, in ganz dünne Därme gefüllt, die man 5 cm lang umdreht. Die Saucissen werden in Butter und etwas Wasser, fest zugedeckt, einige Minuten lang gelb gebraten und zu Ragouts oder als Beilage zu feinen Gemüsen angerichtet.

3. Westfälische Mett- oder Bratwurst. Zu 5 kg Schweinefleisch 150 g Salz und 15 g gestoßener Pfeffer. Durchwachsenes, auch etwas fettes Fleisch (die Wurst darf nicht mager, sondern muß recht saftig sein) wird in kleine Würfel geschnitten, nicht gehackt, weil dadurch die zum Räu-

chern bestimmten Würste saftiger bleiben. Ein Teil aber des geschnittenen Fleisches zu den Würsten, welche frisch gegessen werden sollen, kann nach Belieben feingehackt werden. Dann vermische man das Fleisch gut mit dem fein geriebenen Salz und Pfeffer. Dieser Würze kann auch 15 g Nelken beigefügt werden; jedoch ist es besser, die zum Räuchern bestimmten Würste nicht mit Nelken zu würzen – sie erhalten dadurch mit der Zeit etwas Starkes.
Man fülle die Fleischmasse in saubere, dünne Därme und räuchere sie bei wenig Rauch und viel Luft etwa 2–3 Wochen. Die Würste, welche frisch gegessen werden sollen, lassen sich einige Zeit luftig hängend aufbewahren; tritt aber weiche, nasse Witterung ein, so werden sie leicht klebrig und erhalten einen Beigeschmack, weshalb man in solchem Falle sicherer geht, sie in eine Fleischpökel zu legen, worin sie sich gut erhalten.

4. Frankfurter Bratwurst. Durchwachsenes Schweinefleisch ohne Sehnen, auch etwas Fett, wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte, Koriander, wenig Pfeffer und etwas rotem Wein gewürzt und in Schweinsdärme gefüllt. Frisch ist diese Wurst am feinsten, doch auch leicht geräuchert recht gut. Man hängt sie in der Luft auf.

5. Mecklenburgische Brat- oder Schmorwurst. Fleisch und Fett wie zu Mettwürsten wird fein gehackt, Salz, Nelkenpfeffer, Muskatblüte, etwas Zitronenschale und weißer Wein gut durchgemengt, in dünne Därme gefüllt und frisch gebraucht.

6. Weisse Wurst zum Butterbrot. 1 kg Schweinefilet und 500 g schieres Schweinefleisch werden gehackt, 500 g Speck gekocht und kalt in ganz feine Würfel geschnitten, 180 g in kräftiger Brühe geweichtes Weißbrot, die feingeschnittene Schale einer Zitrone, Salz und Muskatblüte dazu gegeben. Dies alles wird gut untereinandergemischt, in klare Schweinedärme gefüllt und in kochendem Wasser 20 Minuten gekocht.

7. Leberwurst zum Butterbrot. Man stampft eine rohe Schweineleber ganz fein, jedoch kann man sie auch zuvor 10 Minuten in kochende Brühe legen, reibt sie durch ein Sieb, gibt einen reichlichen Teil weich gekochtes, ausgesuchtes, feingehacktes Fleisch und Fett hinzu, Salz (doch nicht zu viel, weil man die Leber leicht versalzen kann), Nelkenpfeffer, Muskatnuß und etwas Nelken, nebst gekochtem, sehr fein gewürfeltem Speck. Dies alles mischt man gut durcheinander, füllt es in dicke, glatte Schweinedärme, läßt jedoch einen zweifingerbreiten leeren Raum zum Ausdehnen der Leber. Dann bringt man sie, am besten an einer Weidenrute hängend, in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie langsam 1/2 Stunde kochen, wobei man sie mit einem glatten Löffel sanft niederdrückt welches das Aufspringen verhütet. Man gebraucht die Würste

frisch und geräuchert. In letzterem Falle hängt man sie 8–10 Tage in einen nicht starken Rauch und entfernt von der Hitze des Feuers, durch dessen Einwirken ein Verderben entsteht.
Nach dem Räuchern hängt man sie an einem luftigen, frostfreien Orte auf.
Anmerkung: Bei diesem und den nächstfolgenden Rezepten wird auf ein sorgfältiges Binden aufmerksam gemacht, da die geringste Lücke ein Auskochen bewirkt. Sowohl Leber- als Blutwürste nach dem Kochen 10 Minuten in kaltes Wasser gelegt, macht sie weißlicher und ansehnlicher.

8. MECKLENBURGISCHE LEBERWURST. Man nimmt hierzu Bauchfleisch nebst fettem Schweinefleisch, Nieren, Zunge und Schwarten, alles weich gekocht. Die Leber wird roh gehackt, durch einen Durchschlag gerieben, Bauchfleisch, Zunge, Fett und Schwarten werden feinwürfelig geschnitten, Nieren fein gehackt. Danach wird dieses mit feingestoßenem Salz, Pfeffer, Nelken und feingeriebenem, durchgesiebtem Wurstkraut gewürzt, Füllfett von der Fleischbrühe hinzu gegeben und die Masse in saubere Därme gefüllt. Da die Leber sich ausdehnt, so dürfen die Würste nicht zu fest gestopft werden. Man kocht sie 1/2 Stunde in der Brühe, taucht sie beim Herausnehmen in kaltes Wasser, legt sie zum weiteren Abkühlen auf Stroh und gebraucht sie nach Gefallen frisch oder etwas geräuchert.

9. MECKLENBURGISCHE KNACKWURST. Ein Teil gutes gekochtes Schweinefleisch, der Speck größtenteils davon abgeschnitten, um ihn zur Blutwurst anzuwenden, wird recht fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskatblüte, feingehackter Zitronenschale gewürzt, gut durchgemengt, in saubere dünne Därme gefüllt, 1/4 Stunde gekocht, in kaltes Wasser getunkt und nach dem Erkalten an einem luftigen, frostfreien Orte aufgehängt.

10. BLUTWURST. Das Blut wird warm, sowie es vom Schweine kommt, mit einem kleinen Besen geschlagen, bis es ganz kalt geworden, und durch ein Sieb gerührt, wodurch es flüssig bleibt. Dann gibt man zu einem Teil des Blutes reichlich vom besten gekochten, feingehackten Schweinefleisch, mager und fett, nebst den weich gekochten und feingehackten Schwarten, ferner: gekochten Speck, welcher in kleine Würfel geschnitten ist, Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Dies alles wohl gemischt, wie Leberwurst in dicke, möglichst glatte Därme nicht fest gefüllt, damit die Masse sich ausdehnen kann, 1/2 Stunde gekocht, etwas geräuchert und zum Butterbrot gegessen.
Anmerkung: Einige Männer scheuen die Speckwürfel, in solchen Fällen kann der Speck fein gehackt werden; läßt man ihn fehlen, so wird die Wurst trocken.

11. Mecklenburgische Zungenwurst. Es wird hierzu dieselbe Mischung wie zu Blutwurst genommen und in jede Wurst eine gespaltete Schweinszunge oder dicke Streifen einer eingepökelten, recht weich gekochten Rinderzunge gesteckt.

12. Gehirnwurst. Man zieht von dem ausgewässerten Gehirn die Haut, nimmt etwas gutes, feingehacktes rohes Mettfleisch und hackt solches zusammen durch. Dann weicht man ebensoviel Weißbrot ohne Kruste in Fleischbrühe, drückt sie aus, gibt solches nebst Muskatnuß, Salz, Nelkenpfeffer und in Butter gebratenen und durch ein Sieb gerührten Zwiebeln zu dem Fleisch, mischt alles wohl untereinander und füllt es nicht zu fest in dünne Därme. Die Wurst wird frisch in Butter gelb gebraten.

13. Schwartenmagen. Man nimmt von dem gehackten Sommerwurstfleisch ohne Fett, gibt nach gegebener Bemerkung hinzu: Salz und Pfeffer, ferner etwas gestoßene Nelken und einen Eßlöffel voll feingestoßenen Zimt, ein Drittel soviel weich gekochte, gehackte Schwarten, einen Suppenlöffel voll Blut, die gekochten Zungen von 2 Schweinen oder eine in kleine Würfel geschnittene Kuhzunge. Die Masse, nachdem sie wohl durcheinander gerührt ist, füllt man nicht zu fest in den wohlgereinigten Schweinemagen, läßt denselben 2 Stunden langsam in etwas gesalzenem Wasser oder Brühe kochen, preßt ihn eine Nacht zwischen 2 Brettern und räuchert ihn 2–3 Wochen.
Anmerkung: Der Schwartenmagen hält sich lange und ist zum Butterbrot sehr schmackhaft. Man lasse den Zimt, so unpassend er scheint, nicht darin fehlen.

14. Rindfleischwurst. Rindfleisch wird sehr weich gekocht, das beste von Haut und Sehnen befreit und ganz fein gehackt. Dann gibt man *fette,* kräftige Fleischbrühe, Salz, Muskat und gestoßene Nelken dazu. Die Masse muß nicht zu mager, recht saftig sein. Man füllt sie in dünne Rinderdärme, kocht sie 1/4 Stunde in Brühe, legt sie 5 Minuten in kaltes Wasser und hängt sie, völlig erkaltet, an einen luftigen Ort.

15. Pinkelwurst. Man vermengt mit klein gehacktem Rindsnierenfett ebensoviel frische, rohe Hafergrütze, die weder zu fein noch zu grob sein darf, dazu, nebst reichlich gehackten Zwiebeln, Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, füllt dies in glatte, dicke Därme, läßt jedoch etwas Raum zum Ausquellen der Grütze und hängt sie in den Rauch.
Es wird solche Wurst in braunem Kohl, auch in Bohnensuppe gekocht.

16. Panhas. Der Panhas wird am besten, wenn man dazu halb Rindfleisch, halb etwas fettes Schweinefleisch nimmt; jedoch kann man ihn sowohl von ersterem, als auch von letzterem schmackhaft zubereiten. Man

koche das Fleisch recht weich, suche alle Knöchelchen vorsichtig heraus, schneide dasselbe in große Würfel, hacke es fein und lasse es mit der Brühe, welche durch ein Sieb gegossen wird, zum Kochen kommen. Dann würze man es mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, streue unter fortwährendem Rühren soviel gutes Buchweizenmehl hinein, daß die Masse, nachdem das Mehl ausgequollen und der Panhas 1/2 Stunde gekocht hat, recht steif wird und sich vom Topfe löst. Danach fülle man ihn in wohl gereinigte, trockne, irdene Schalen und bewahre ihn an einem kühlen, luftigen Orte.

Das Verhältnis des Mehls zum Fleische hängt davon ab, ob der Panhas mehr oder weniger kräftig gekocht werden soll; ein gutes Verhältnis aber zu einem wohlschmeckenden Panhas ist folgendes: 1 kg fettes Rindfleisch ohne Knochen, 3 l Brühe, worin das Fleisch gekocht ist und 500 g Buchweizenmehl. Es darf nicht zu wenig Gewürz genommen werden.

17. SÜLZE VON SCHWEINEFLEISCH. Schnauze, Pfoten, Ohren und ein Kniestück vom Schweine werden mit 750 g magerem Rindfleisch, Salz, 1 l Essig und soviel Wasser, daß es ausgeschäumt werden kann, in einem Topfe aufs Feuer gebracht, mit einigen Lorbeerblättern, reichlich ganzem Pfeffer und Nelkenpfeffer so weich gekocht, daß sich das Fleisch von den Knochen trennt. Dann wird die Brühe durch ein Haarsieb gegossen und bis zum andern Tage hingesetzt. Die Knochen werden aus dem Fleisch genommen und, nachdem dasselbe ganz kalt geworden, in feine Streifen geschnitten, das Rindfleisch bleibt zurück. Am andern Tage schneidet man Fett und Bodensatz von dem Gelee, setzt es mit dem geschnittenen Fleisch und einer in Scheiben geschnittenen Zitrone ohne Kerne aufs Feuer, läßt es 1/4 Stunde kochen und füllt es in Geschirre oder Formen, die man vorher mit kaltem Wasser umgespült hat. Kalt geworden gießt man etwas Essig auf die Sülzen und bewahrt sie offen stehend an einem luftigen Orte. Beim Gebrauch streicht man mit einem Messer das darauf befindliche Fett ab, stürzt die Sülze auf eine Schüssel und gibt sie zum Butterbrot und zum Salat. Sie erhält sich mehrere Wochen frisch.

18. SCHWEINERIPPEN IN GELEE. Die Rippen werden der Länge nach zweimal durchgehauen und so geschnitten, daß jedesmal zwei aneinander bleiben. Diese werden mit einigen Schweinepfoten, mit halb Wasser und halb Essig aufs Feuer gesetzt (Weinessig kann man etwas weniger nehmen) und gut ausgeschäumt. Dann gibt man Zitronenschale, reichlich ganzen Pfeffer, Nelkenpfeffer und einige Lorbeerblätter dazu und läßt das Fleisch gar kochen. Alsdann wird die Brühe durch ein Sieb gegossen und, wenn sie sich gesenkt hat, klar über das in einen Topf gelegte Fleisch gefüllt.

Die Rippen werden mit etwas von dem Gelee, worin sie liegen, angerichtet, bei einem kalten Essen zum Butterbrot und zum Salat gegeben.

19. Presskopf in Gelee. 2 Schnauzen, 3 Ohren und 4 Füße vom Schwein, 2 Kalbsfüße, 1/4 Ochsenmaul, auch Schwarten ohne Fett werden mit halb Essig, halb Wasser gut abgeschäumt, 1 Flasche Wein, 4 Zwiebeln mit Nelken bespickt, Pfefferkörner und eine in Scheiben geschnittene Zitrone hinzu gegeben, das Fleisch weich gekocht, von den Knochen gesucht und in längliche Stückchen geschnitten. Dann legt man die weich gekochten Schwarten in ein sauberes Tuch, in Scheiben geschnittene rote Rüben mit dem Fleisch abwechselnd darauf, bedeckt es mit Schwarten, bindet das Tuch fest zu, beschwert es mit Brettchen und Gewicht und gießt die Brühe durch ein Haarsieb. Am andern Tage wird der Preßkopf in fingerbreite Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, von der zu Gelee gewordenen Brühe Bodensatz und Fett abgeschnitten, wie Gelee geklärt und auf das Fleisch gegeben. Der Preßkopf kommt umgestürzt zur Tafel.

20. Presskopf als Wurst. Man nimmt hierzu einen halben Kopf, ein Kniestück, das Herz und sonstiges Fleisch, kocht es weich, schneidet es in große Würfel und vermengt es tüchtig mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, dann schneidet man die gereinigte Blase in 2 Teile, näht jedes Stück der Länge nach zusammen, füllt das Fleisch hinein, bindet die Würste fest zu und kocht sie 10 bis 15 Minuten in kochender Brühe. Danach legt man sie sogleich zwischen 2 Brettchen, beschwert sie mit Gewicht und hängt sie anderntags an einen luftigen Ort.
Die Wurst erhält sich viele Wochen. Beim Gebrauch schneidet man Scheiben davon ab, besprengt sie mit Essig und gibt sie mit feingehackten Zwiebeln zum Salat oder auch zum Butterbrot.

21. Schweinefleisch zum Räuchern einzupökeln. Auf 50 kg Fleisch (Schinken, Schulterstücke, halbe Köpfe, Speckseiten und Kleinigkeiten) rechne man 2,5 kg feines Salz und 45 g Salpeter. Man bestreue den Boden des Fasses dünn mit Salz, reibe die Speckseiten gehörig damit ein und vermische dann das übrige Salz mit dem Salpeter. Hiermit reibe man nun die Schinken so stark ein, daß sie kein Salz mehr aufnehmen, auch die übrigen Stücke, lege die Schinken unten ins Faß, fülle jeden Raum, auch den kleinsten, mit kleinen Stückchen Fleisch oder Knochen aus und packe alles so, daß es fest ineinander schließt, streue das übriggebliebene Salz lagenweise auf das Fleisch und lege die Seiten, auch mit Salz bestreut, oben auf. Von diesem festen Zusammenpacken hängt viel der reine Geschmack des Fleisches ab. Auch ist hierbei zu bemerken, daß es zum Erhalten des Fleisches besser ist, den auf der Fleischseite hervorstehenden Knochen *nicht* abzusägen; es kann dies, falls der Schinken zum Kochen bestimmt ist, vor dem Gebrauch geschehen. Ebenso ist es zu raten, das Fleisch nicht vom Knochen los zu machen, um die Lücke mit Pfeffer und Salz zu füllen, wie es häufig geschieht.
Über den Zeitraum des Einpökelns ist man verschiedener Ansicht. Meiner

Erfahrung nach können 14 Tage angenommen werden; aufmerksame und erfahrene Ökonomen halten es für besser, das Fleisch nicht über 8 Tage in der Pökel liegen zu lassen. Man hänge es danach zum Räuchern an einen luftigen Ort und räuchere womöglich mit Wacholder, wozu man auf folgende Weise leicht eine Einrichtung treffen kann: Es wird nämlich da, wo geräuchert werden soll, ein alter Ofen ohne Deckel und Röhre hingestellt, mit einigen Wacholderzweigen gefüllt, die angezündet werden. Dies wird wenigstens 8 Tage täglich wiederholt, während auch dem Fleisch durch Öffnen des Fensters häufig Luft gegeben werden muß, weil nicht Rauch allein, sondern Rauch mit Luft verbunden dem Fleische einen guten Geschmack gibt.

22. Rauchfleisch auf Hamburger Art. Zum Butterbrot nehme man ein sogenanntes Nagelstück, am besten von einem gut gemästeten Ochsen. Es ist dies ein rundes langes Stück ohne Knochen, mit einer Haut umgeben, und liegt im Hinterviertel vom Schwanz nach dem Beine hin an der äußeren Seite. Um dieses Stück saftig zu erhalten, darf nicht in die Haut geschnitten werden, weshalb das Austrennen mit Vorsicht geschehen muß. Es wiegt das Nagelstück bis zu $2^1/_2$ kg.
Das Fleischstück wird mit einem Bindfaden versehen 3 bis 4 Minuten in kochendes Wasser gehalten, dann mit vielem Salz, ganz wenig Salpeter und etwas Zucker in einer hölzernen Mulde von allen Seiten kräftig gerieben, 1 Tag in die Luft, dann bis zu 8 Tagen in den Rauch gehängt. Ist das Stück klein, so kann es nach wenigen Wochen roh in feine Scheiben geschnitten und diese zum Butterbrot verspeist werden. Das Fleisch ist sehr delikat. Die Stücke vom Vorderviertel der Schlachttiere eignen sich nicht zum Rohessen, sind aber vorzüglich zum Kochen, nachdem sie eingesalzen und geräuchert sind.

23. Rauchfleisch zum Butterbrot. Zu einem Stück Rindfleisch aus dem Spalt (Oberschale) von 3 bis 4 kg nimmt man 250 g Salz, 10 g Salpeter, 30 g Zucker und $^1/_2$ Glas Rotwein. Nachdem dies gut gemischt, wird das Fleisch von allen Seiten tüchtig damit eingerieben, dann läßt man es 3 Tage darin liegen und begießt es, unter häufigem Umlegen, oft mit dem daraus fließenden Saft. Hierauf wird das Fleisch in einen reinen Lappen genäht, mit einem Bindfaden fest umwickelt und höchstens 8 Tage geräuchert. Man kann es gleich gebrauchen.

24. Luftspeck zu machen. Eine gute, frische Seite Speck wird an beiden Seiten mit feingemachtem Salz, welches mit etwas Salpeter vermischt ist, so lange stark eingerieben, bis sie kein Salz mehr aufnimmt. Dann wird sie 14–16 Tage in ein sauberes Gefäß gelegt und, sollte bei feuchter Witterung das Salz flüssig werden, täglich damit begossen. Nachdem legt man die Seite auf einen schrägstehenden alten Tisch, ein Brett mit etwas

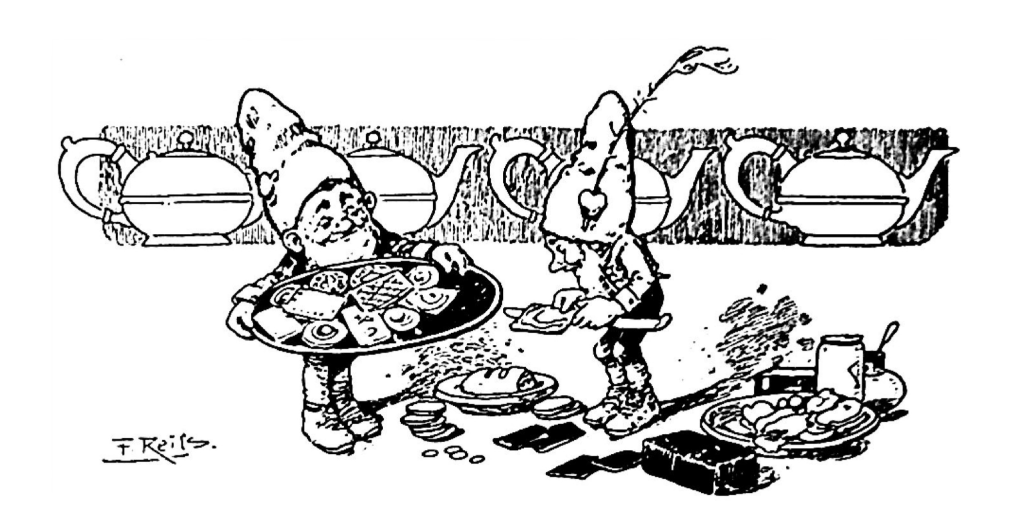
Gewicht darauf, damit die Flüssigkeit abtröpfeln könne und der Speck durch das Pressen fester werde. Nach einigen Tagen hänge man sie an einem luftigen Orte auf.

25. Gute Pökellauge. Zu 50 kg, sei es Rind- oder Schweinefleisch, werden 3,5 kg Salz, 375 g Kandiszucker, 45 g Salpeter und 14 l Wasser zusammen gekocht und, ganz kalt geworden, aufs Fleisch gegossen.

26. Gänsebrust zu räuchern. Nachdem die Brust vom Brustknochen abgelöst ist, werden die Schinken im Gelenk abgeschnitten, mit Salz und etwas Salpeter gehörig eingerieben und nach 3 Tagen geräuchert. Länger als 8 Tage dürfen sie nicht im Rauche hängen und müssen während dieser Zeit mehr Luft als Rauch haben.
Sie werden roh mit ihrem Fett in dünne Scheibchen geschnitten und zum Butterbrot gegeben.

27. Sogenannte Spickgänse auf pommersche Art zu räuchern. Den zum Räuchern gut gemästeten jungen Gänsen schneidet man nach dem Ausnehmen Füße, Hals und Flügel kurz ab, spaltet sie genau in der Mitte der Länge nach, reibt sie stark mit Salz ein und packt sie fest und schließend in ein recht sauberes Fäßchen, welches danach zugedeckt wird. Darin läßt man sie nicht länger als drei Tage liegen, nimmt dann die Gänsehälften einzeln heraus und bestreut sie, ohne die Nässe und das daran hängende Salz abzuschütteln, stark mit trockner Weizenkleie, und wälzt sie so darin herum, daß Fett und Fleisch nicht mehr zu sehen sind. Darauf hängt man sie in den Rauch, wobei zwischen jedem Stück ein 2 Finger breiter Raum bleibt und die Feuerhitze nicht im geringsten darauf einwirken kann. Nach Verlauf von 8 Tagen werden die Spickgänse aus dem Rauch genommen, an einem recht luftigen Orte aufgehängt und nach kurzer Zeit mit einem zusammengefaßten Leinwandlappen von aller Kleie gereinigt.
Die so geräucherten Gänse sind von frischer Farbe, gutem Geschmack und erhalten sich lange.

600 Jahre und ein Kochbuch



Rund fünfzig Jahre vor Gutenbergs Geburt, also vor ziemlich genau sechshundert Jahren, dürfte das erste in Deutschland nachweisbare Kochbuch niedergeschrieben worden sein. Sein Autor ist unbekannt, aber er könnte wohl ein vielerfahrener Klosterkoch gewesen sein. Das Original dieses Werkes liegt als »Würzburger Pergamenthandschrift« in der Münchner Universitätsbibliothek; unter dem Titel »dis buch sagt von guter spise« wurde es 1844 erstmals gedruckt. Neben Rezepten, die in abgewandelter Form auch noch in der heutigen Küchenpraxis eine Rolle spielen, enthält es viele Kochvorschriften, die deutlich auf die Auswirkungen der Kreuzzüge hinweisen.

Hundert Jahre später kam der erste Kochbuch-Bestseller heraus, die 1485 erschienene »Kuchemaistrey«. Auch sie nannte keinen Verfassernamen Fachleute tippen auf den Chefkoch eines deutschen Fürstenhofes. Die »Kuchemaistrey« beschränkte sich auf Speisen für die hohen Herrschaften. Fast zweihundert Jahre lang wurde dieses Werk von ehrbaren Buchhändlern und schändlichen Plagiatoren nachgedruckt. Das einzige noch vorhandene Exemplar der Erstausgabe steht in der Bibliothek des Britischen Museums in London.

Unter den Kochbüchern, die in den folgenden Jahrhunderten auf den Markt kamen, erfreute sich das »mit Röm. Keyserlicher Maiestat special

Priuilegio« in Frankfurt herausgebrachte Werk des Kurfürstlich-Mainzischen Mundkochs Markus Rumpolt besonderen Ansehens. Es trägt den bandwurmartigen Titel »Ein new Kochbuch / Das ist / Ein Gründtliche Beschreibung / wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüßigen / heymischen vnd wilden Thieren / sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret / darzu von allem grünen vnd dürren Fischwerck / allerley Speiß / als gesotten / gebraten / gebacken / Presolen / Carbonaden / mancherley Pasteten und Füllwerk / Gallrat / etc. auff Teutsche / Vngerische / Hispanische / Italienische vnd Frantzösische weiß / kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß / Obs / Salsen / Senff / Confect und Latwergen / zuzurichten seye. Auch ist darinnen zu vernemmen / wie man herrliche große Pancketen / sampt gemeinen Gastereyen / ordentlich anrichten und bestellen soll.«

Rumpolt war es auch, der seinen Berufskollegen und den fürstlichen Dienstgebern erläuterte, was von einem Koch zu erwarten und wie er füglich zu behandeln sei. Obwohl nicht überliefert ist, daß man sich zur damaligen Zeit über Personalmangel zu beklagen hatte, schrieb Rumpolt den Dienstherrschaften ins Stammbuch: »Für allen dingen ist zu sehen, daß man den Koch frölich und lustig behalte; doch nicht so frölich, daß er darob sauvoll werde.«

Zwischen Markus Rumpolt und Henriette Davidis liegen fast vier Jahrhunderte, die auf dem Gebiet der Kochkunst manche Umwälzung mit sich brachten. Die berühmte französische Küche eroberte die feinen Tafeln Europas – man erinnere sich an Namen wie Carême, Grimod de la Reynière und Brillat-Savarin –, und in Deutschland begann sich die gutbürgerliche Küche von der an den Fürstenhöfen geübten Kochkunst abzuheben und ein spürbares Eigenleben zu entwickeln. Zahlreiche Kochbücher aus dieser Zeit machen eine Entwicklung in dieser Richtung deutlich, aber nur wenige von ihnen setzten sich durch, behielten über Generationen hinaus Einfluß und Bedeutung. Wie kam das?

Anno dazumal hatte es die Tochter der höheren Stände noch nicht nötig, sich um so profane Dinge wie die Küche zu kümmern. Das war Sache des Personals, und wenn die Köchin einmal die Nase voll hatte und ihren Posten verließ, mußte das Küchenmädchen einspringen – oder es blieb der Dame des Hauses nichts anderes übrig, als ihre spärlichen Kenntnisse unter Beweis zu stellen, oft genug zum stillen oder lauten Kummer der ganzen Familie.

»Siehe auf gottesfürchtiges, arbeitsames, redliches und geschicktes Gesindel« empfiehlt deshalb die anonyme Verfasserin eines 1784 in Magdeburg erschienen Buches mit dem Titel »Unterricht für ein junges Frauenzimmer das Küche und Haushaltung selbst besorgen will«. Zwar ermahnt die Autorin ihre Leserin: »Sey selbst Wirthin, Emilie!«, aber sie meint damit keineswegs das Geflügelrupfen oder das Breikochen, sondern die Aufsicht über das Personal: »Schließe alle Abend die Rechnung mit

Deiner Köchin und bestelle die Küche auf den folgenden Tag, damit das Essen zur gehörigen Zeit zum Feuer komme.«

Eine Änderung dieser Sachlage, der die heutigen Hausfrauen wehmütig nachtrauern dürften, zeichnete sich erst um die Mitte des neunzehnten Jahrhunderts ab; eben zu jener Zeit, als Henriette Davidis als Erzieherin an der Mädchenarbeitsschule zu Sprockhövel zu wirken begann. Dabei muß man sich vor Augen halten, daß diese Schule durchaus keine Selbstverständlichkeit, sondern eine höchst fortschrittliche Einrichtung war: erst dreißig Jahre später kam es in Deutschland zu einem allgemeinen und einheitlichen Mädchenschulwesen.

Obwohl Henriette Davidis ihr Kochbuch in erster Linie für junge Damen vom Typ ihrer Schülerinnen geschrieben haben mag – also für Mädchen aus fortschrittlichen Elternhäusern –, setzt sie in den Vorworten zu den ersten Auflagen das Vorhandensein dienstbarer Geister noch voraus. Erst mit dem Anbruch des Maschinenzeitalters, als die Davidis ihre besten Jahre schon hinter sich hatte, änderte sich dieses Bild. Trotzdem kann man die Tatsache, daß das »Praktische Kochbuch« zum Beginn einer gesellschaftlichen Umschichtung erstmals erschien, als eins der Erfolgsgeheimnisse dieses Werkes werten. Innerhalb weniger Jahre entwickelte sich ein Markt für ein erprobtes, präzises, vielseitiges Kochbuch, den es vorher nicht gegeben hatte. Die Auflagen des Davidis-Kochbuches sind der Beweis dafür.

Doch zunächst ging es Henriette Davidis so wie vielen Autoren: sie wanderte von Verlag zu Verlag, niemand wollte das Manuskript drucken. Die Festschrift ihres Originalverlages Velhagen & Klasing zum 50-jährigen Bestehen des Hauses (Bielefeld 1880) enthält eine kurze Notiz »Zur Geschichte des Davidisschen Kochbuches«; wir zitieren daraus:

»Gegen acht Jahre hatte die Verfasserin gebraucht, um zahlreiche Rezepte zu sammeln, ohne Ausnahme selbst zu prüfen und daraus die besten auszuwählen. Dann als sie ihr Manuskript mit großer Sorgfalt druckfertig hergestellt hatte, wurde sie von drei Verlegern damit zurückgewiesen, ehe sie an das rechte Haus kam, in dem ihr Werk zu seiner jetzigen Bedeutung und Verbreitung gelangen sollte.

Wenn man erwägt, daß in deutscher Sprache über vierhundert Kochbücher existieren, wird man sich nicht verwundern, daß die Verfasserin so viele abschlägige Antworten erhielt; anderseits gehörte auch ein ungewöhnlicher Grad von Tüchtigkeit des Buches dazu, um einen so durchschlagenden Erfolg bei solcher Konkurrenz zu gewinnen ...

Zum nicht geringen Teil aber liegt das Geheimnis dieser großartigen Erfolge in der unermüdlichen Tätigkeit und großen Gewissenhaftigkeit der Verfasserin, die sich niemals auf die Angaben Fremder verließ, sondern alles selbst herstellte oder unter ihrer Aufsicht herstellen ließ und dieses Prinzip, das auch für die Zukunft bei allen neuen Auflagen beibehalten werden soll, wird dem Werke stets den gleichen Wert sichern.«

1844 erschien die erste Auflage. In kurzen Abständen mußte das Buch nachgedruckt werden. 1876, beim Tod der Verfasserin, lag die 20. Auflage vor. Nun wurde Luise Rosendorf vom Verlag beauftragt, den Bestseller zu betreuen. Fünfzehn Jahre lang nahm sie sich des Werkes an und verbesserte es durch zahlreiche Umstellungen, Ergänzungen und Modernisierungen. Dann starb auch sie; Luise Holle aus Bremerhaven trat an ihre Stelle. Der Originaltext hatte nun, dem Wandel der Zeit folgend, schon so viele Änderungen über sich ergehen lassen müssen, daß der Verlag die Neubearbeitung mit Fug und Recht in der 1891 erschienenen 32. Auflage erstmals als »Davidis-Holle« auf den Markt brachte.

1914, bei Ausbruch des ersten Weltkrieges, war die 48. Auflage erreicht. Da die Hungerjahre des Krieges nicht recht zu einem »Man-nehme-Kochbuch« mit 20-Eier-Rezepten paßten, machte sich Frau Holle daran, ein Kriegskochbuch zu schreiben. Traditionsgemäß bekam es den Autorennamen »Davidis-Holle«, obwohl die gute Henriette sicherlich die Hände über dem Kopf zusammengeschlagen hätte, wenn ihr Rezepte wie »Pflaumengraupen«, »Steckrübenpudding« oder »Neue Kriegskartoffelklöße« über den Weg gelaufen wären. Aber der Name der Davidis besaß eben auch vierzig Jahre nach ihrem Tod noch soviel Zugkraft, daß man nicht auf ihn verzichten wollte.

Das Kriegskochbuch erreichte bis 1918 sieben Auflagen. In den friedlichen Jahrzehnten davor waren zahlreiche Übersetzungen des Originals – bei einem Kochbuch eine Seltenheit – herausgekommen. Besonders erfolgreich waren die englische, amerikanische und holländische Ausgabe.

Aber dann begannen zu viele Köche in dem Davidis-Brei zu rühren, der davon weder schmackhafter noch echter wurde. Eine Fülle von Bearbeitungen, alle im charakteristischen roten Einband und mit dem Namen der längst Verblichenen geschmückt, kamen auf den Markt, nachdem die Schutzfrist des Werkes abgelaufen war. Sie erreichten respektable Auflagen, aber vom ursprünglichen Kochbuch der westfälischen Pfarrerstochter war nur noch der Name und ein paar abgewandelte Rezepte übriggeblieben. Ein einmaliger Fall in der Geschichte des Sachbuches: der Verfassername wurde zum Synonym für die Buchgattung, den Typ; Davidis gleich Kochbuch.

Seit den letzten Davidis-Ausgaben sind Jahrzehnte vergangen. Da Kochbücher Verbrauchs- und Gebrauchsware sind, existieren von der Erstausgabe nicht mehr viele komplette Exemplare. Eins davon wurde der vorliegenden Neuausgabe zugrunde gelegt. Sie hält sich grundsätzlich an den von Henriette Davidis niedergeschriebenen Text. Stilkorrekturen und Änderungen der Rechtschreibungen wurden nur da vorgenommen, wo Mißverständnisse, Unklarheiten und Unschönheiten nicht in Kauf genommen werden durften. Die einzige durchgreifende Korrektur bezog sich auf das Maß- und Gewichtssystem. In der Mitte des 19. Jahrhunderts rechnete man noch mit Lot und Quentchen, Pott und Quart, Quint

und Kanne, Maß und Zoll, Pfund und Neulot, wobei die unter diesen Bezeichnung zu verstehenden Gewichte und Maße noch nicht einmal in allen deutschen Ländern gleich waren, denn es gab das Altonaer, Hamburger, Lübecker und Oldenburger Quartier, das Braunschweiger und das preußische Lot, die Dresdner Kanne und die Leipziger Schenkkanne, letztere zu einem preußischen Quart oder Maß gerechnet.

Neben diesen Korrekturen waren in einigen Fällen unwesentliche Kürzungen erforderlich, weil die vorgeschriebenen Zutaten oder Grundstoffe heute nicht mehr erhältlich sind. Ziel des Bearbeiters war es, die Substanz des Originals zu erhalten und das »Praktische Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche«, nach dem Generationen unserer Urur-, Ur- und Großmütter vom Blatt gekocht haben, für die heutige Hausfrau attraktiv und verwendbar zu machen. Denn Omas Küche ist nicht tot – davon wird sich jede Hausfrau überzeugen, die in diesem inhaltsreichen Band blättert. Frischer, origineller und vielseitiger denn je präsentieren sich die über 1 400 Rezepte aus dem Erfahrungsschatz der Henriette Davidis als gediegenes, mit modernen Zutaten und Geräten ausgezeichnet nachkochbares Kompendium. Die Hausfrau von heute wird manche Wieder- und Neuentdeckung machen, wenn sie Suppen und Salate, Pasteten und Süßspeisen nach den klassischen Vorschriften der weltberühmten Davidis zubereitet. Vieles wird so vorzüglich und ausgewogen wie bei Oma schmecken – und genau das streben, wenn sich die Umfragespezialisten nicht irren, die meisten Hausfrauen unserer Tage an, trotz lackglänzender Superküche, Grillgerät, Toaströster und Küchenmaschine.

Roland Gööck

120 Jahre Davidis



Das unsterbliche, aber lange vergriffene Werk der Henriette Davidis, das hier in sorgsamer Edition neu präsentiert wird, hat entscheidend mitgeholfen, ein Reich der Gourmandise deutscher Zunge zu begründen, indem es ungezählte Hausfrauengenerationen auf die anschaulichste Weise in die niederen und höheren Mysterien von Bratpfanne und Suppentopf einweihte; denn diese Klassikerin der deutschen Küche verstand sich auf zweierlei: auf die Zubereitung höchst schmackhafter Hausmannskost und auf die Komposition glanzvollerer Tafelzierden.

Der kategorische Imperativ der Davidis »Man nehme« ist als geflügeltes Wort um den Erdball gegangen, um den Erdball gingen aber vor allem ihre Kochrezepte, die sie 1844 unter dem Titel »Praktisches Kochbuch« erstmals gesammelt veröffentlichte.

Wen es verlangt, den Spuren der irdischen Pilgerschaft dieser Heroine des Herdes ein wenig zu folgen, der begebe sich in das malerisch im Ruhrtal gelegene Wengern nahe bei Witten. Ein Hauch der biedermeierlichen Welt, der sie zugehörte, scheint immer noch über den Gassen des Städtchens zu liegen, wo sie im Jahre 1800 als zehntes von dreizehn Kindern des wengerischen evangelischen Gemeindepastors Ernst Heinrich Davidis, vormals Garnisonspfarrer zu Breda in Holland, geboren wurde.

Einer ihrer Lehrer prophezeite der jungen Henriette eine steil aufwärts

führende »poetische Laufbahn«, und er schreibt ihr mit sanft erhobenem Zeigefinger den Spruch ins Album: »Aufgeschaut dahin von woher Ihre große Bestimmung Ihnen ward! Gott wird mit Ihnen sein, denn seine heiligen Engel streuen Ihnen Rosen!«

Die Davidis hat denn auch emsig die lyrische Harfe gezupft und eine respektable Produktion von versifizierten Impressionen quer durch den Garten der Jahreszeiten entfaltet. Ihre Gedichte erweisen sich als Erbauungstraktate, besprengt mit sittsamen Sehnsuchtszähren gutbürgerlicher Jungfräulichkeit und verziert mit einigen Gran Mondscheinwehmut und Nachtigallenschlag, und lassen, zusammengenommen, nur die eine schlichte Schlußfolgerung zu: daß nicht die ätherischen Engel der Poesie, sondern die pausbäckigen Feen der Küche die Muse der Davidis erhöht und gesegnet haben.

Der umfangreiche Pastorenhaushalt in Wengern erwies sich schon früh als ein schlechthin ideales Exerzierfeld für die Künste der Davidis. In diesem kinderreichen Hause brannten die Flammen des Herdes niemals nieder, und eben dieser Herd, auf dem von früh bis spät geschmort, gekocht und gebrutzelt wurde, ist ihre Akademie und ihr Laboratoirum gewesen. Hier hat die spätere Leiterin der Mädchenarbeitsschule in Sprockhövel bei Hattingen viele ihrer ungezählten Kochrezepte erfunden und praktisch erprobt – getreu der Maxime des witzigen Philosophen der Zunge, Brillat-Savarin, nach der die Erfindung eines neuen Gerichtes mehr für das menschliche Glück bedeutet als die Entdeckung eines neuen Sterns.

Der Erfolg ihres »Praktischen Kochbuches« ermutigte Henriette Davidis sich nach den 1848 erschienenen Gedichten nur noch der »litterarische. Thätigkeit« als »wirtschaftliche Schriftstellerin« zu widmen. Aus ihrer Werkstatt kamen in regelmäßiger Folge dicke Wälzer oder auch dünne Bändchen wie »Die Puppenköchin«, »Der Küchen- und Blumengarten«, »Die schmackhafte Zubereitung des Roßfleisches«, »Die Hausfrau« oder »Der Beruf der Jungfrau«. Sie alle erreichten auch heute noch imponierende Auflagenzahlen und wurden auch nach dem Tod der Verfasserin – Henriette Davidis starb 1876 in Dortmund – noch in Neubearbeitungen und Neuauflagen herausgegeben.

Die Heimatstadt Wengern aber erinnerte sich der berühmten Tochter mit einem ebenso sinn- wie beziehungsreichen Denkmal: die Kaminplatten ihres Zauberherdes wurden in einer dicht neben der alten Wengerischen Pfarrei liegenden Bahnunterführung eingemauert. An diesem Ort geht der Genius einer Frau um, die zu ihrem Teil die prosaische Notwendigkeit, daß der Mensch essen muß, in eine Tugend verwandelt und – last not least – zur Kunst erhoben hat.

Mit Kennerschaft und Enthusiasmus komponierte und bereitete Salate, Omeletts, Fische und Braten sind nicht die niedersten Anlässe, der Schöpfung Reverenz zu erweisen. In diesem Sinne mag das unübertreffliche Kompendium der Davidis fröhliche Urständ feiern.

Fritz Fröhling



Register





Für das Zustandekommen dieses Buches schuldet der Verlag aufrichtigen Dank:

DR. WILHELM NETTMANN, *Direktor des Märkischen Museums in Witten/Ruhr, der uns auf interessante Quellen sowie auf das schriftstellerische Gesamtschaffen der Davidis hinwies.*

PFARRER ROLF LOTZE, *Wengern, und* ERNST STEINFORT, *Bürgermeister und Gemeindedirektor von Wengern, die uns freundlichst aufschlußreiche Materialien über den Lebensweg der berühmten Tochter ihrer Heimatstadt überließen.*

DR. JOHANN DANIEL GERSTEIN, *Dortmund, dem Hause Davidis verwandtschaftlich verbunden, der sein reiches Familienarchiv öffnete und dem Verlag ebenfalls wertvolle Hinweise gab.*

Die Sachzeichnungen sowie die Kapitelzeichnungen von Fritz Reiß sind Ausgaben der neunziger Jahre entnommen; das Porträt der Henriette Davidis auf Umschlag und Titelseite entstammt der Festschrift des Verlages Velhagen & Klasing von 1880. Das Foto der Gedenktafel mit den Original-Herdsteinen lieferte Heinz Schmidt, Wengern/Ruhr.

sm SIGNUM TASCHENBÜCHER

183	Nicholas Kalashnikoff	Faß zu, Toyon
184	Somerset Maugham	Seine erste Frau
190	Herta Zerna	Urlaub in Kärnten
193	Erich Kästner	Der kleine Grenzverkehr
207	Guthrie Wilson	Die Unbestechlichen
209	Dor/Federmann	Die Abenteuer des Herrn Raffaeljan
214	Hildegard Plievier	Gelber Mond über der Steppe
224	Dieter Hassenstein	Russisches Brot

ABENTEUERROMANE

4	Max Catto	Unwiderruflich
13	Rudolf Diehl	Wolf ohne Rudel
16	Väinö Linna	Kreuze in Karelien*
26	Max Catto	Fähre nach Honkong
29	B. Traven	Der Schatz der Sierra Madre
53	Ernest Haycox	Goldstaub aus Ophir
57	Jack London	In den Wäldern des Nordens
61	Andrew Geer	Der Seefuchs
65	Dor/Federmann	Internationale Zone
76	Max Catto	Der Teufel kommt um 4
91	A. E. Johann	Sohn der Sterne und Ströme
97	Willi Heinrich	Der Goldene Tisch
102	Hammond Innes	Das Schiff im Felsen
107	Ernest Haycox	Sattle und reite
112	Hans H. Kirst	Wir nannten ihn Galgenstrick
126	Ernest Haycox	Rauchende Fährte
152	Ernest Haycox	Fiebernde Grenze
160	Jan Mackersey	Im Nebel verschollen
174	Ernest Haycox	Silberwüste
175	Sterling Sillphant	Flammen über Maracalbo
206	Ernest Haycox	Letzte Fehde

HUMOR

50	Wilhelm Busch	Bildgeschichten (vierfarbig)
69	Baker/Gurney	Vom Umgang mit neurotischen Hunden *(mit Zeichnungen)*
78	Mischka Kukin	Humor hinter dem Eisernen Vorhang *(mit Zeichnungen)*
96	Alexander Spoerl	Moral unter Wasser
159	Karin Helm	Rosinen aus der Gartenlaube
223	Hans Krammer	Das entblößte Frauenzimmer

KRIMINALROMANE

5	Erle Stanley Gardner	Die schönsten Beine von Cloverdale
8	Dorothy Sayers	Der Tote in der Badewanne
11	Ellery Queen	Drury Lanes letzter Fall
14	R. und A. Becker	Gestatten – mein Name ist Cox!, 1 *Ein Spaßvogel im Kampf mit der Unterwelt*
20	David Dodge	Über den Dächern von Nizza
25	Erle Stanley Gardner	Der heulende Hund
28	Conan Doyle	Der Hund von Baskerville
31	Mika Waltari	Gefährliches Spiel
34	Ferry Rocker	Schatten über Haus Fleury

sm SIGNUM TASCHENBÜCHER

37	Hilda van Siller	Mord ist mein Geschäft
40	John D. Carr	Die Straße des Schreckens
43	Mignon G. Eberhart	Die Juwelen der Chatoniers
47	Quentin Patrick	Die verschwundenen Briefe
48	Jonathan Stagge	Barmherziger Tod
51	John D. Carr	Der Wahrsager und die Wahrheit
52	Elizabeth Ferras	Unter falscher Flagge
55	Leslie Charteris	Kennen Sie den ›Heiligen‹
56	Patrick Quentin	Der Mann ohne Gedächtnis
59	Leslie Charteris	Die Rache des ›Heiligen‹?
60	Leslie Ford	Tödliche Torheit
63	John D. Carr	Das Zeichen im Brunnen
64	Ly Corsari	Der Mann, den es nicht gab
67	R. und A. Becker	Gestatten — mein Name ist Cox I, 2 *Mord auf Gepäckschein 3311*
70	Evelyn Piper	Wer weiß etwas von Bunny Lake?
71	Jonathan Stagge	Frau Hiltons schöne Töchter
74	Dor/Federmann	Und einer folgt den andern
75	Leslie Charteris	Der ›Heilige‹ und die Dame Jill
79	Mignon G. Eberhart	Fünf Minuten später
80	Ly Corsari	Mord und Marionetten
84	John D. Carr	Verwirrung auf Schloß Shira
85	Leslie Ford	Die Frau in Schwarz
88	Conan Doyle	Sherlock Holmes' Abenteuer
89	Leslie Charteris	Der ›Heilige‹ gegen Scotland Yard
90	Francis Durbridge	Es ist soweit
93	Frank Gruber	Mord in Hollywood
94	Carter Dickson	Spuren am Klippenrand
98	Eric Frank Russel	So gut wie Tod
99	Joana York	Beweine die blaue Tote
103	Brett Halliday	Ein Mann liefert sich aus
104	Leslie Charteris	Der ›Heilige‹ kommt davon
105	Ralph Smart	Geheimauftrag für John Drake, 1 *Mord auf Bestellung*
110	Brett Halliday	Sein bester Zeuge
111	Lois Eby/John Fleming	Die Fragen stellt der Tod
116	Ed McNamara	Schon wieder ein Toter
117	Richard Powell	Falsche Farben
118	Leo Gronow	Schwarzes Licht und weißer Schatten
122	Anita Blackmon	Adelaide läßt nicht locker
123	Leslie Charteris	Der ›Heilige‹ und Mr. Teal
127	Rex Stout	Mord im Waldorf-Astoria
128	Evelyn Piper	Hannos Puppe
129	Conan Doyle	Das Tal der Furcht
133	Peter Cheyney	Tanz ohne Musik
135	Francis Durbridge	Der Andere
136	Ellery Queen	Der verschwundene Revolver
137	David Markson	Nachruf auf einen toten Beatnik
138	Leslie Charteris	Der ›Heilige‹ ist schlauer
139	Rex Stout	Sie werden demnächst sterben
140	David Alexander	Der Tod ist Favorit
141	Mignon G. Eberhard	Der seidene Schal
146	David Markson	Nachruf auf einen toten Tramp
147	Richard Powell	Laßt Kugeln sprechen
148	Peter Cheyney	Dark Bahama
149	Jack Sharkey	Mord und Musik
154	Francis Durbridge	Tim Frazer
155	Ellery Queen	Die geheimnisvolle Katze

sm SIGNUM TASCHENBÜCHER

156	Quentin Patrick	Der vierte Mann
157	Rex Stout	Die Lanzenschlange
162	Leslie Charteris	Der ›Heilige‹ in London
163	Ferguson Findley	Der Hafenschreck von New York
164	Erle Stanley Gardner	Die Pfotenspur
165	Brett Halliday	Nach dem dritten Martini
170	Rex Stout	Blei ist ungesund
171	Hugh Pentecost	Das 24. Pferd
172	Mark McShane	Krumm und gerade
173	Patrick Quentin	Bill Hardings Frauen
178	Brett Halliday	Ein Fremder in Brockton
179	Rex Stout	Die Liga der furchtsamen Männer
180	Mika Waltari	Die Blutspur
181	Stefan Murr	110 – hier Mordkommission
186	Leslie Charteris	Der ›Heilige‹ greift ein
187	Lloyd S. Thompson	Das verriegelte Haus
188	Mary Roberts Rinehart	Das wandernde Messer
189	Ellery Queen	Der verhängnisvolle Ring
194	Bruce Cassiday	Treibgut
195	Erle Stanley Gardner	Schlafwandlers Nichte
196	Fred Salmon	Es geschah am Toten Meer
197	Rex Stout	Die Gummibande
202	Ellery Queen	Mörder im Hospital
203	Leslie Charteris	Der ›Heilige‹ macht weiter
204	Stefan Murr	2 Uhr 30 Mord am Kai
205	Hartley Howard	Ecke Broadway – 14. Straße
210	Baynard H. Kendrick	Der pfeifende Henker
211	E. C. Lorac	Detektive in der Abtei
212	Rex Stout	Sogar in den besten Familien
213	Hilary Grey	Drei Tage nach dem Tode
218	Mary Roberts Rinehart	Der Mann in Nummer 10
219	Ferguson Findley	Kokainjagd in der Bowery
220	David Alexander	Tot, mausetot
221	Richard Powell	Das Muschelspiel

SACHBÜCHER, BERICHTE, ESSAYS

22	Paul Fechter	Geschichte der deutschen Literatur, 1**
23	Paul Fechter	Geschichte der deutschen Literatur, 2**
38	C. C. Bergius	Treffpunkt Casablanca
68	Heinrich Lützeler	Abstrakte Malerei* *(mit farbigen Abb.)*
72	Pelz von Felinau	Titanic*
83	Carlo Maria Franzero	Kleopatra
86	C. S. Forester	Die letzte Fahrt der Bismarck
95	François Poli	Haie fängt man nachts
100	Rudolf Pörtner	Mit dem Fahrstuhl in die Römerzeit*
109	Rudolf Krämer-Badoni	Vorsicht, gute Menschen von links
114	Anton Zischka	Lebendiges Europa
115	Wilhelm Jacobs	Moderne Dichtung
121	Hugues Panassié	Geschichte des echten Jazz
132	William H. Rankin	Der Mann auf dem Donner
134	Ludwig Erhard	Wohlstand für alle
144	Cornelius Ryan	Der längste Tag*
145	Joachim Joesten	Gold, Dollar, Rubel
153	Charles de Gaulle	Memoiren**

Mit diesem Buch wird die »Klassikerin« der deutschen Küche und erfolgreichste Kochbuchverfasserin wiederentdeckt. Henriette Davidis' kategorischer Imperativ »Man nehme« ist ein geflügeltes Wort geworden; ihre Kochrezepte sind in Millionenauflage um den Erdball gegangen. Sie legitimieren diese Pfarrerstochter aus Wengern im Ruhrtal bis auf den heutigen Tag als das, was sie war und ist: eine unerreichte Zauberin im Reich der großen Kochkunst, aber auch als eine Meisterkomponistin gediegener und schmackhafter Hausmannskost.
In dem gleichen Jahr 1844, als die Münchner »Fliegenden Blätter« und der Marxsche Dialektische Materialismus geboren wurden, ist das Kochbuch der Davidis erstmals erschienen. Bis zum ersten Weltkrieg hat es zu den gutbürgerlichen Haushalten der deutschsprachigen Welt gehört wie die Spitzendeckchen zum Plüschfauteuil und die dämonisch mit den Augen rollende bronzene Beethovenbüste zum Pianoforte. Und heute? Die moderne Hausfrau, der reformistischen Kalorienapostel und ihrer uns gründlich den Appetit vergällenden, überaus »gesunden Ernährungsweisen« rechtschaffen überdrüssig, begrüßt diese sorgfältig edierte Neuausgabe als eine unerschöpfliche Quelle der Anregung, den Küchenzettel abwechslungsreicher und phantasievoller zu gestalten. Dem männlichen Leser aber dürfte das Buch als originelle Lektüre, als ein farbiger Beitrag zur Kulturgeschichte höchst willkommen sein: eine Lektüre, die ihm schier das Wasser im Munde zusammenlaufen läßt.

